

FMY 99 P

EN **User manual**
DE **Bedienungsanleitung**
FR **Manuel de l'utilisateur**
IT **Manuale d'uso**
ES **Manual de usuario**
PT **Manual do utilizador**
PL **Podręcznik użytkownika**

Pyrolytic Oven
Backofen mit Pyrolyse
Four à pyrolyse
Forno pirolitico
Horno con limpieza pirolítica
Forno pirolítico
Piekarnik z pyrolizą

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

LANGUAGES

Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki

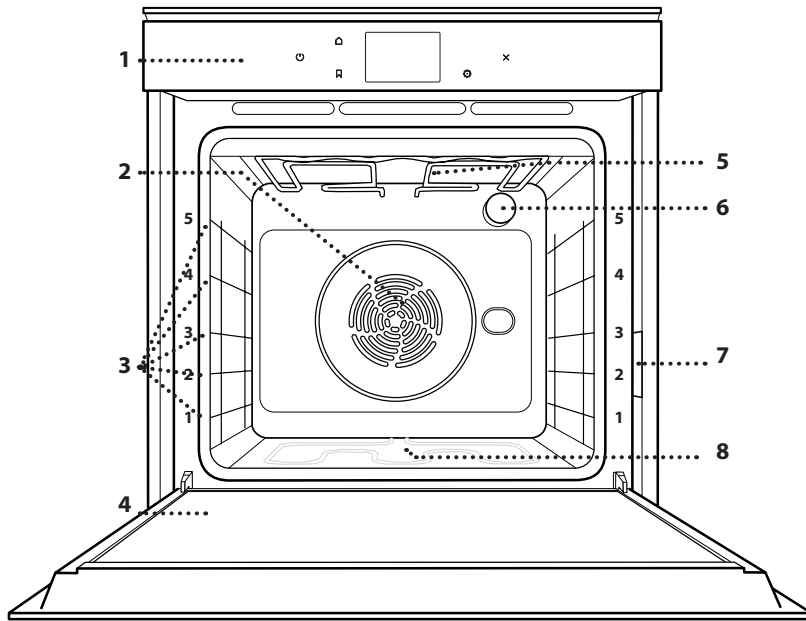
| | | |
|----|------------------------------|-----|
| EN | USER MANUAL | 3 |
| DE | BEDIENUNGSANLEITUNG..... | 22 |
| FR | MANUEL DE L'UTILISATEUR..... | 41 |
| IT | MANUALE D'USO | 60 |
| ES | MANUAL DE USUARIO | 79 |
| PT | MANUAL DO UTILIZADOR..... | 98 |
| PL | PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA | 117 |

TABLE OF CONTENTS

| | |
|------------------------------------|----|
| OVERVIEW | 4 |
| CONTROL PANEL..... | 4 |
| ACCESSORIES | 5 |
| FUNCTIONS | 6 |
| HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY | 7 |
| FIRST TIME USE..... | 7 |
| DAILY USE..... | 9 |
| USEFUL TIPS | 13 |
| COOKASSIST COOKING TABLE..... | 18 |
| CLEANING AND MAINTENANCE..... | 20 |
| TROUBLESHOOTING | 21 |
| SUPPORT | 21 |

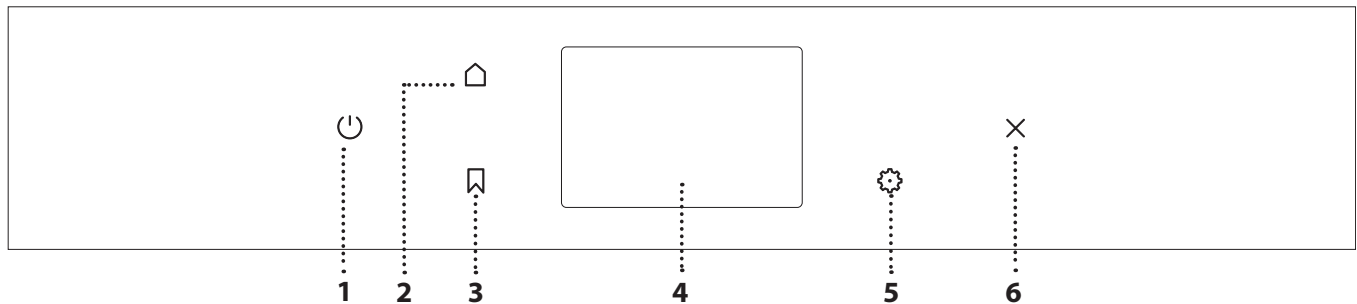
USER GUIDE

OVERVIEW



1. Control panel
2. Fan and Circular heating element (not visible)
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate (do not remove)
8. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

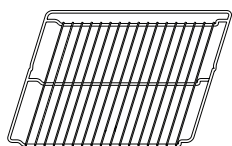
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

6. CANCEL

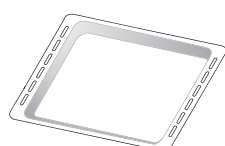
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

ACCESSORIES

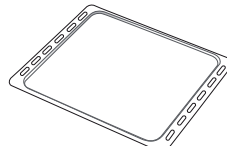
WIRE SHELF



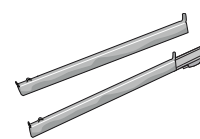
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

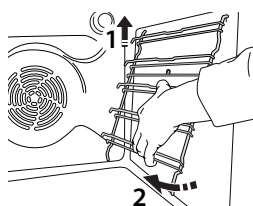
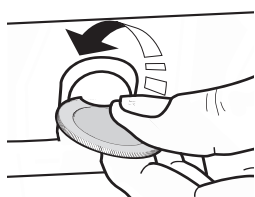
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

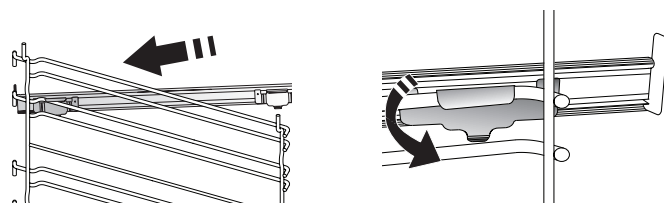
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEATING**
For preheating the oven quickly.
- **CONVENTIONAL***
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **MULTICOOKING FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **CONVECTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
 - » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
 - » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **MAXI COOKING**
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- » **ECO FORCED AIR***
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **FROZEN COOK**
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.



COOKASSIST

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.

To go back to the previous screen:


Tap < .

To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

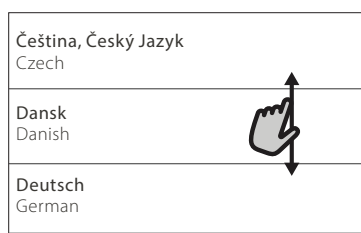
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

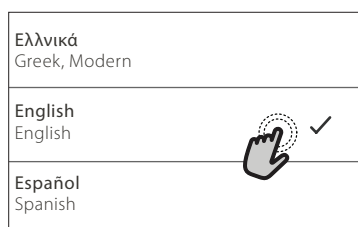
1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



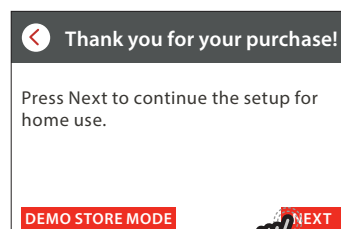
- Tap the language you require.



Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SELECT SETTINGS MODE

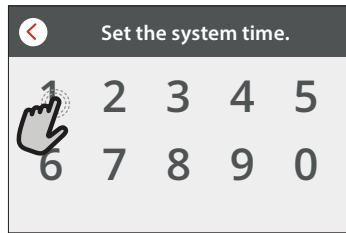
Once you have selected the language, the display will prompt you to choose between "STORE DEMO" (useful for retailers, for display purposes only) or continue by tapping "NEXT".



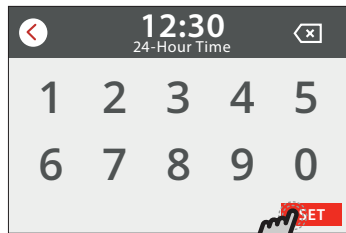
. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.



- Tap "SET" to confirm.



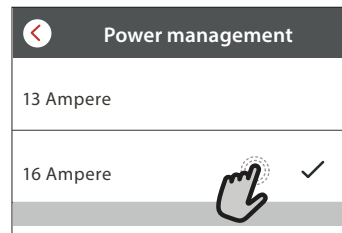
Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

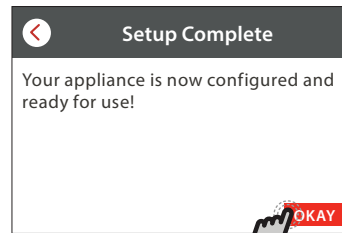
4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.



- Tap "OKAY" to complete initial setup.



5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.


Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour.

It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

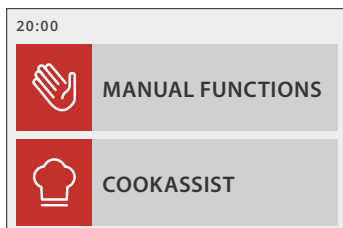
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

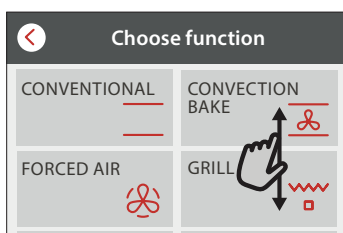
- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and CookAssist Functions.

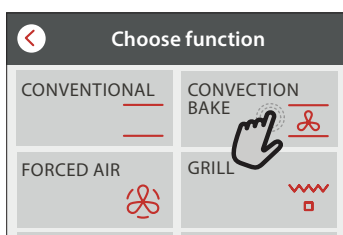
- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



- Scroll up or down to explore the list.



- Select the function you require by tapping it.

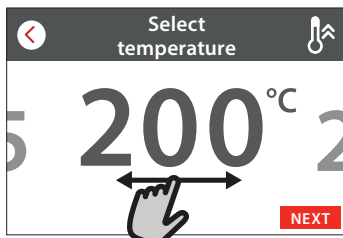



2. SET MANUAL FUNCTIONS

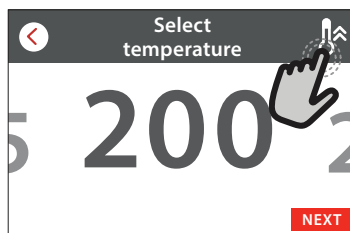
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.



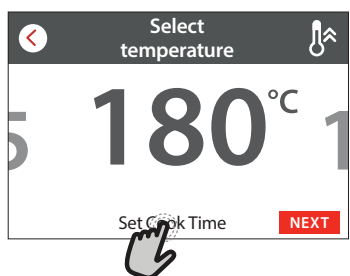
If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.



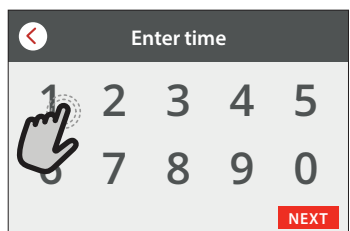
DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To start setting the duration, tap "Set Cook Time".



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



- Tap "NEXT" to confirm.

3. SET COOKASSIST FUNCTIONS

The COOKASSIST functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a recipe from the list.

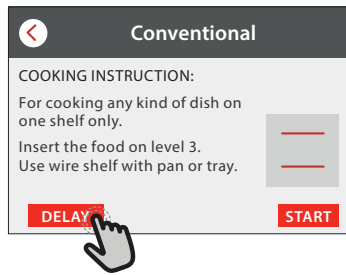
Functions are displayed by food categories in the "COOKASSIST FUNCTION" menu (see relative tables) and by recipe features in the "COOKASSIST PRO" menu.

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.
- Follow the on-screen prompts to guide you through the cooking process.

4. SET START TIME DELAY


You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap “DELAY” to set the start time you require.



- Once you have set the required delay, tap “START DELAY” to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

If preheat is selected during cycle setting, delay option will be disabled.


- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap “START” to activate the function.

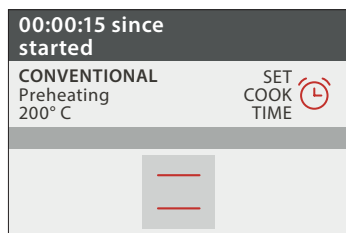
You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display.

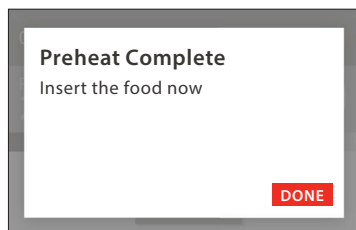
- Press  to stop the active function at any time, or tap the duration value and then select “STOP”.

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.



Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and cooking will resume automatically.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

7. PAUSING COOKING

Some of the COOKASSIST functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door and cooking will resume automatically.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

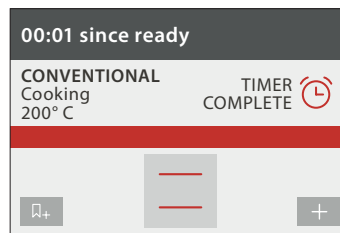
An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.



- Check the food.
- Close the door and cooking will resume automatically.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.




- Tap  to save it as a favorite.
- Select “Extra Browning” to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to save prolong the cooking.

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, by tapping on  you can save it as a favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.


- Tap the icons to select at least one.



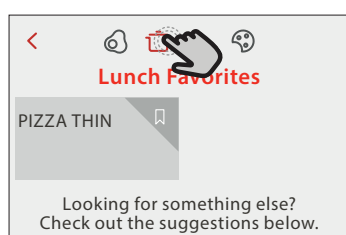
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



ONCE SAVED

To view the favorite menu, press : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon To view the relevant lists



- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to each favourite to customize it to your preferences.



- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the favorite screen you can also delete functions

you have saved:

- Tap the  on the function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also adjust the time when the various meals are shown:

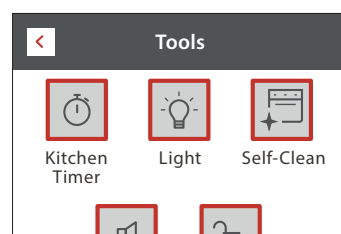
- Press .
- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time.

This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



KITCHEN TIMER



This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



PYROLYTIC CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Mid, Low. We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap on "START" to activate the selected function. The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to set the end time as indicated in the relative paragraph.



MUTE

Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.



CONTROL LOCK

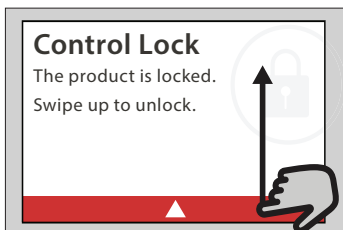
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:



- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

Sabbath mode keeps the oven on in baking mode until disabled. When the Sabbath Mode is activated, only the conventional cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

To disable and exit Sabbath mode, press  or  then press and hold the display screen for 3 seconds.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



INFO

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product and obtaining further information about the product.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values.

CONVENTIONAL

The heating elements at the top and bottom of the oven cavity heat the inside of the oven evenly.

Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf.

Preheat the oven before placing food inside.

This function is the best cooking mode for cooking delicate desserts on one shelf only.

Use dark-coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. When using the supplied trays, remove any other accessories you are not using from the oven cavity to achieve optimal results and save energy.














Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

To check whether a cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.

The fish is cooked when the dorsal fin comes off easily. Begin by selecting the lowest indicated temperature, even when preparing larger fish. In general, the larger the fish, the lower the temperature must be and therefore the longer the cooking time.

| Recipe | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|--|---------|------------------|------------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes | Yes | 170 | 30 - 50 |  |
| Cookies / Shortbread | Yes | 150 | 20 - 40 |  |
| Small cakes / Muffin | Yes | 170 | 20 - 40 |  |
| Choux buns | Yes | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| Meringues | Yes | 90 | 110 - 150 |  |
| Pizza / Bread / Focaccia | Yes | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| Frozen pizza | Yes | 250 | 10 - 15 |  |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers | Yes | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni | Yes | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg | Yes | 190 - 200 | 80 - 110 |  |
| Chicken / Rabbit / Duck 1 kg | Yes | 200 - 230 | 50 - 100 |  |
| Turkey / Goose 3 kg | Yes | 190 - 200 | 80 - 130 |  |
| Baked fish / en papillote (fillets, whole) | Yes | 180 - 200 | 40 - 60 |  |






GRILL

The top heating element enables optimum results to be achieved when grilling. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx 500 ml of drinking water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed.

If you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times.

To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food further away from the grill. Turn food halfway through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of drinking water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

| Recipe | Preheat | Grill Level | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|---|---------|--------------------|------------------|---|
| Toast | — | 3 (High) | 3 - 6 | 5  |
| Fish fillets / Steaks | — | 2 (Mid) | 20 - 30 | 4  3  |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers | — | 2 - 3 (Mid - High) | 15 - 30 | 5  4  |






TURBO GRILL

In this function, the top heating element and the fan are activated at the same time.

Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding 500 ml of drinking water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.

Turn food two thirds of the way through cooking.

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

| Recipe | Preheat | Grill Level | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|------------------------|---------|-------------|------------------|---|
| Roast chicken 1-1.3 kg | — | 2 (Mid) | 55 - 70 | 2  1  |
| Leg of lamb / Shanks | — | 2 (Mid) | 60 - 90 | 3  |
| Roast potatoes | — | 2 (Mid) | 35 - 55 | 3  |
| Vegetable gratin | — | 3 (High) | 10 - 25 | 3  |

ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf



Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire
shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water

FORCED AIR






















































The round heating element and the fan are activated at the same time. The fan on the rear wall distributes the hot air evenly around the oven.

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example fish or vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Use the 4th shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. Always place cake tins on the wire shelf. Preheat the oven before cooking.

















To achieve uniform browning, make sure that all portions of dough are the same thickness.

When cooking pizza, lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

| Recipe | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|---|---------|------------------|------------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes | Yes | 170 | 30 - 50 |  |
| | Yes | 160 | 30 - 50 |   |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) | Yes | 160 - 200 | 35 - 90 |   |
| | Yes | 140 | 30 - 50 |  |
| Cookies / Shortbread | Yes | 140 | 30 - 50 |   |
| | Yes | 135 | 40 - 60 |    |
| | Yes | 150 | 30 - 50 |  |
| Small cakes / Muffin | Yes | 150 | 30 - 50 |   |
| | Yes | 150 | 40 - 60 |    |
| | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 |   |
| Choux buns | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 * |    |
| | Yes | 90 | 130 - 150 |   |
| Meringues | Yes | 90 | 140 - 160 * |    |
| | Yes | 190 - 230 | 20 - 50 |   |
| Pizza / Bread / Focaccia | Yes | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Frozen pizza | Yes | 250 | 10 - 20 |   |
| | Yes | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) | Yes | 180 - 190 | 45 - 60 |   |
| | Yes | 180 - 190 | 45 - 70 * |    |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 |   |
| | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 * |    |
| Lasagna & Meat | Yes | 200 | 50 - 100 * |   |
| Meat & Potatoes | Yes | 200 | 45 - 100 * |   |
| Fish & Vegetables | Yes | 180 | 30 - 50 * |   |

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

MULTICOOKING

| Recipe | Dish | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|---|-------------|---------|------------------|------------------|---|
| Cookies | Cookies | Yes | 135 | 50 - 70 |     |
| Tarts | Tarts | Yes | 170 | 50 - 70 |     |
| Round pizzas | Round Pizza | Yes | 210 | 40 - 60 |     |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) roasted vegetables (level 4) lasagna (level 2) cuts of meat (level 1) | Cook 4 menu | Yes | 190 | 40 - 120 |     |




CONVECTION BAKE

Use this function for quiches and vegetable tarts or desserts with moist fillings, such as or cheesecake and fruit pie.

It is also ideal for cooking foods with a high water content. The fan distributes heat evenly throughout the oven. This helps to maintain a constant temperature and cook food more evenly, crisping up the top while sealing in moisture and creating crustier breads.

Use the 3rd or 2nd shelf. Wait for the end of preheating before placing food inside.

If the pastry base is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with biscuit crumbs before adding the filling.

| Recipe | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|---|---------|------------------|------------------|---|
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) | Yes | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) | Yes | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | Yes | 180 - 200 | 50 - 60 |  |

MAXI COOKING


This function is very useful for cooking large joints of meat (over 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated before cooking.

For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

If the meat is too lean, add a little liquid, drizzle the joint with fat, or cover it with strips of bacon, for example.


In terms of turning the roast, make sure you place it rind-side down first.


| Recipe | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|--------------------------------|---------|------------------|------------------|---|
| Roast pork with crackling 2 kg | — | 170 | 110 - 150 |  |

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

ECO FORCED AIR

It is advisable to use the 3rd level. The oven does not have to be preheated.

| Recipe | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|--------------------------------------|---------|------------------|------------------|-----------------------|
| Stuffed roasting joints | — | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) | — | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C).

Proving time for a 1 kg batch of pizza dough is around one hour.

WARM KEEPING

The keep warm function enables you to keep ready-made meals warm. This prevents condensation from forming and eliminates the need to clean the cooking compartment.




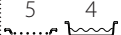


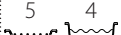








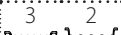












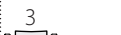





It is not advisable to keep ready-made meals warm for over two hours.

Remember that some foods continue cooking while they are kept warm: Cover them, if necessary, to prevent them drying out.

DEFROSTING

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

COOKASSIST COOKING TABLE

| Food categories | | Level and Accessories | Quantity | Cooking Info | |
|-------------------------|---|---|---|--|--|
| CASSEROLE & BAKED PASTA | Fresh Lasagna |  2 | 500 - 3000 g | Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning | |
| | Frozen Lasagna |  2 | 500 - 3000 g | | |
| MEAT | Beef | Roast beef |  3 | 600 - 2000 g | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving |
| | | Hamburger |  5  4 | 1,5 - 3 cm | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 3/5 of cooking time. |
| | Pork | Roast Pork |  3 | 600 - 2500 g | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time |
| | | Pork Ribs |  5  4 | 500 - 2000 g | |
| | Chicken | Roast Chicken |  2 | 600 - 3000 g | Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up |
| | | Fillet / Breast |  5  4 | 1 - 5 cm | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time |
| | Meat dishes | Kebab |  5  4 | one grid | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time |
| | | Sausages & Wurstel |  5  4 | 1,5 - 4 cm | Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to avoid cracking. Turn at 2/3 of cooking time |
| FISH | Fresh Fillets |  3  2 | 0,5 - 3 cm | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer | |
| | Frozen Fillets |  3  2 | 0,5 - 3 cm | | |
| | Grilled seafood | Scallops |  4 | one tray | Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley |
| | | Gratin Mussels |  4 | one tray | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer |
| | | Shrimps |  4  3 | one tray | |
| Prawns |  4  3 | one tray | | | |
| VEGETABLES | Roasted Vegetables | Potatoes |  3 | 500 - 1500 g | Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven |
| | | Stuffed Vegetables |  3 | 100 - 500 g each | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer |
| | | Other Vegetables |  3 | 500 - 1500 g | |
| | Gratin Vegetables | Potatoes |  3 | 1 tray | Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven |
| | | Tomatoes |  3 | 1 tray | Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley |
| | | Peppers |  3 | 1 tray | Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning |
| | | Broccoli |  3 | 1 tray | Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning |
| | | Cauliflowers |  3 | 1 tray | |
| | | Others |  3 | 1 tray | |
| SALTY CAKES | |  2 | 800 - 1200 g | Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe | |

ACCESSORIES



 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf


 Drip tray / Baking tray


 Drip tray with 500 ml of water

| Food categories | | Level and Accessories | Quantity | Cooking Info | |
|------------------|------------------------|---|---|--|---|
| BREAD | Rolls |  3 | 60 - 150 g each | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise | |
| | Sandwich Loaf in Tin |  2 | 400 - 600 g each | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise | |
| | Big Bread |  2 | 700 - 2000 g | Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray | |
| | Baguettes |  3 | 200 - 300 g each | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise | |
| PIZZA | Pizza Thin |  2 | round - tray | Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham | |
| | Pizza Thick |  2 | round - tray | | |
| | Pizza Frozen |  2 | 1 - 4 layers | | |
| | |  4 1  5 3 1  5 4 2 1 | | | |
| CAKES & PASTRIES | Sponge Cake In Tin |  2 | 500 - 1200 g | Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan | |
| | Pastries & filled pies | Cookies |  3 | 200 - 600 g | Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray |
| | | Croissants (fresh) |  3 | one tray | Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving |
| | | Choux Pastry |  3 | one tray | |
| | | Tart In Tin |  3 | 400 - 1600 g | Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade a cook |
| | | Strudel |  3 | 400 - 1600 g | Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part |

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

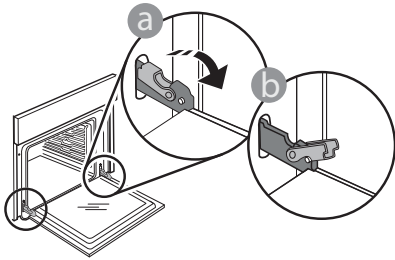
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

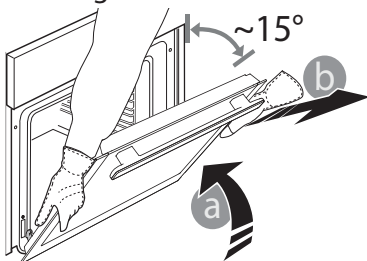
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

- To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

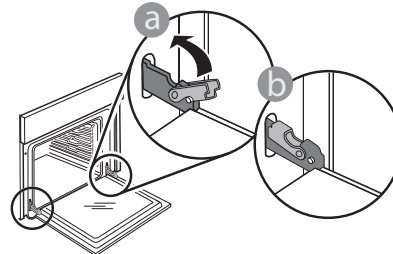


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

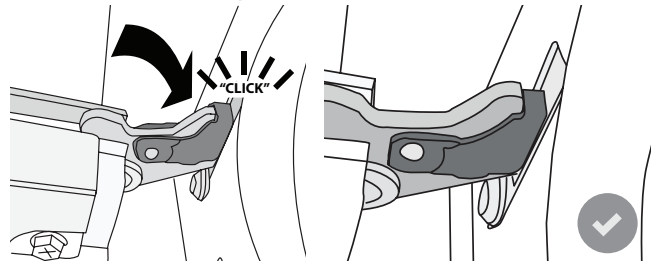


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

- Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



- Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.







REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|--|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Oven failure. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted. |
| The home power goes off. | Power setting wrong. | Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management". |
| The function is not available in demo mode. | Demo mode is running. | Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit. |
| The door will not open. | Cleaning cycle in progress. | Wait for the function to finish and for the oven to cool down. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

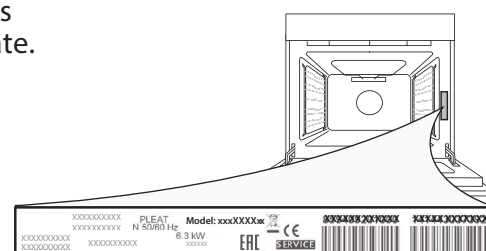
In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

Never use the services of unauthorized technicians.

Specify:

- the type of fault
- the appliance model (art./Code)
- the serial number (S.N.) on the rating plate, located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open).

When contacting our Service Centre, please state the codes provided on your product's identification plate.

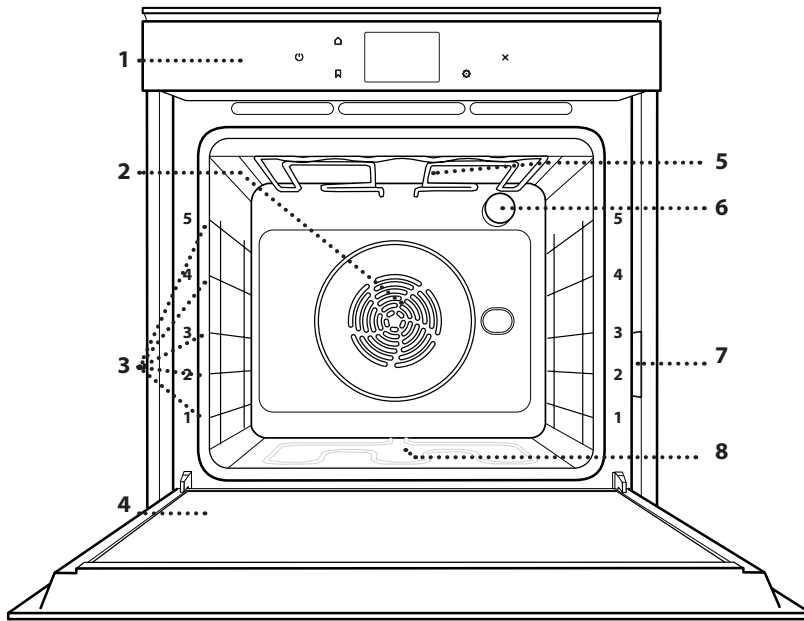


INHALT

| | |
|---------------------------------------|----|
| ÜBERSICHT..... | 23 |
| BEDIENFELD | 23 |
| ZUBEHÖR | 24 |
| FUNKTIONEN | 25 |
| ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY | 26 |
| ERSTER GEBRAUCH | 26 |
| TÄGLICHER GEBRAUCH | 28 |
| HILFREICHE TIPPS | 32 |
| COOKASSIST GARTABELLE..... | 37 |
| REINIGUNG UND PFLEGE..... | 39 |
| LÖSEN VON PROBLEMEN..... | 40 |
| SUPPORT | 40 |

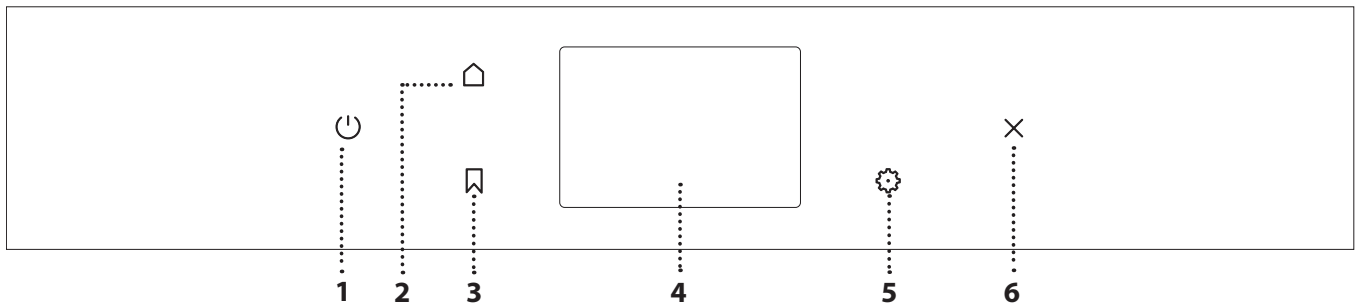
GEBRAUCHSANLEITUNG

ÜBERSICHT



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement
(nicht sichtbar)
3. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Typenschild
(nicht entfernen)
8. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

5. EXTRAS

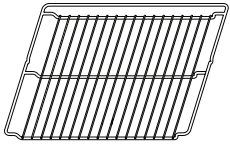
Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

6. ABBRECHEN

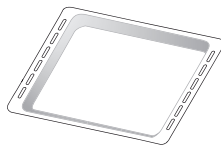
Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.

ZUBEHÖR

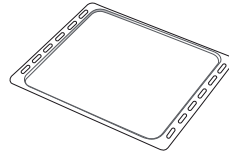
OFENROST



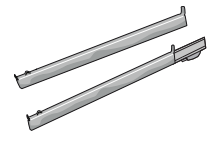
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



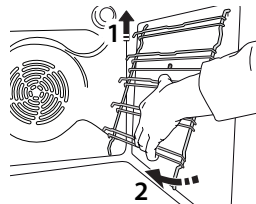
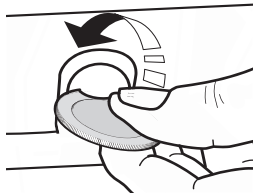
Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

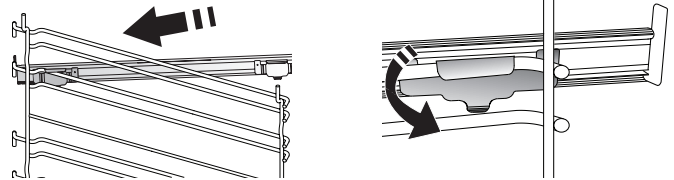
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

- **SCHNELLES VORHEIZEN**
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **OBER-/UNTERHITZE***
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **GRILL**
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBOGRILL**
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **HEISSLUFT**
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **MULTICOOKING FUNKTIONEN**
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **BACKEN MIT UMLUFT**
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **SONDERFUNKTIONEN**
 - » **AUFTAUEN**
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
 - » **WARMHALTEN**
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» CONVENIENCE

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

» MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» HEISSLUFT ÖKO*

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

• TIEFKÜHLKOST GAREN

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.



COOKASSIST

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



Zum Auswählen oder Bestätigen:

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.


Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:
< antippen.

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:

“EINSTELLEN” oder “WEITER” antippen.

ERSTER GEBRAUCH


Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags “Extras” geändert werden.


1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.

| | |
|-------------------------------|--|
| Čeština, Český Jazyk Czech |  |
| Dansk Danish | |
| Deutsch German | |

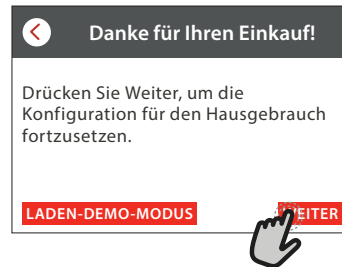
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

| | |
|---------------------------|---|
| Ελληνικά Greek, Modern |  |
| English English | |
| Español Spanish | |

Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN

Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, fordert Sie das Display auf, zwischen “LADEN-DEMO” (nützlich für Händler, nur für Ausstellungszwecke) oder Fortfahren durch Antippen von “WEITER” auszuwählen.



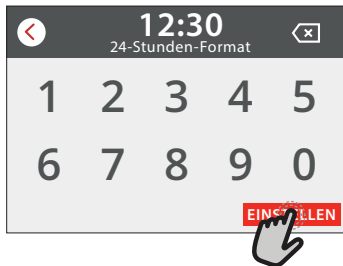
. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".



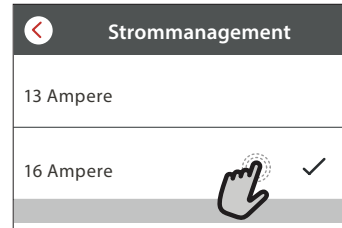
Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".

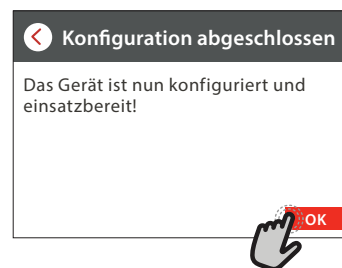
4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.



- Tippen Sie auf "OK", um die Grundeinstellung abzuschließen.



5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

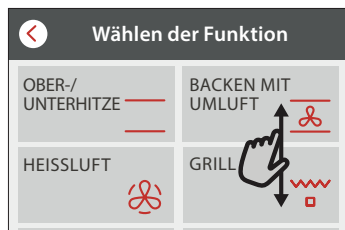
- Zum Einschalten des Ofens (⏻) drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Auf dem Display können Sie zwischen den Funktionen Manuell und CookAssist wählen.

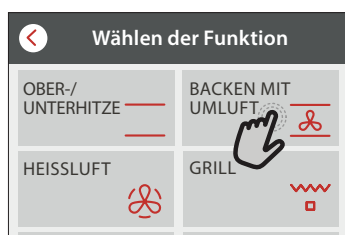
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.



- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.



- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

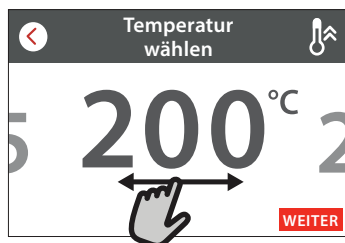


2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

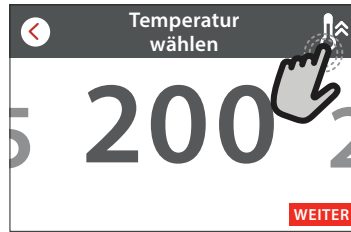
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.



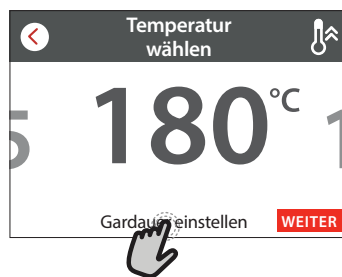
Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.



DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".



- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

3. COOKASSIST FUNKTIONEN EINSTELLEN

Mit den COOKASSIST Funktionen können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

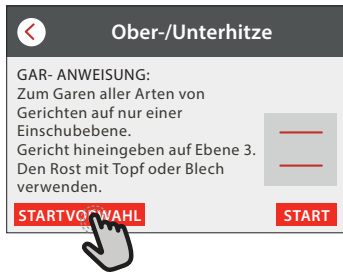
Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „COOKASSIST FUNKTION“ (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im Menü „COOKASSIST PRO“ angezeigt.

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.
- Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf "STARTVORWAHL" tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen.



- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Wird Vorheizen während der Zykluseinstellung ausgewählt, wird die Startvorwahl-Option deaktiviert.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf "START", um die Funktion zu aktivieren.

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

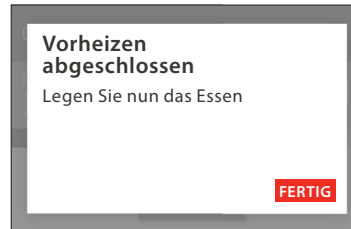
- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt anzuhalten oder tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen Sie dann "STOPP".

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.



- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Tür schließen und das Garen wird automatisch fortgesetzt.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

7. PAUSE DES GARVORGANGS

Einige der COOKASSIST Funktionen erfordern, dass die Speise während des Garens gewendet wird. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Tür schließen und das Garen wird automatisch fortgesetzt.

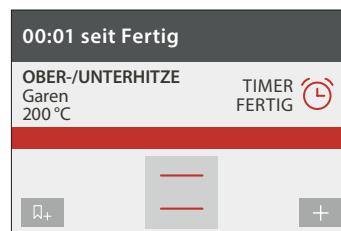
Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Prüfen Sie die Speise.
- Tür schließen und das Garen wird automatisch fortgesetzt.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.




- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie "Extra-Bräunen", um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie diese durch Antippen von  als Favorit speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.


- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.



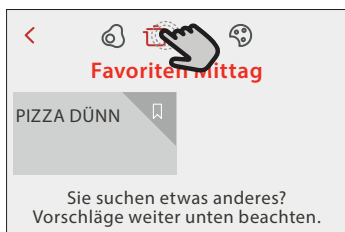
- Tippen Sie auf "FAVORIT", um die Funktion zu speichern.



NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzusehen



- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/ die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf "START", um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu jedem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf "BEARBEITEN".
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf "WEITER": Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf "SPEICHERN", um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:


- Tippen Sie auf  bei der Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

Sie können auch die Uhrzeit korrigieren, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

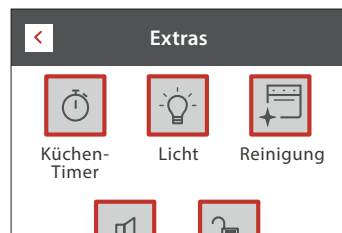
- Drücken Sie .
- Wählen Sie  "Voreinstellungen".
- Wählen Sie "Uhrzeiten und Daten".
- Tippen Sie auf "Zeiten für Mahlzeiten".
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Es kann nur ein Zeitfenster mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen.

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Auf "ABLEHNEN" tippen, um die Timereinstellung aufzuheben.
- Tippen Sie auf "NEUEN TIMER EINSTELLEN", um den Timer erneut einzustellen.

LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



PYROLYTISCHE REINIGUNG

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Mittel, Niedrig. Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.
- Tippen Sie auf "START", um die gewählte Funktion zu aktivieren. Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, ist es möglich, den Start der automatischen Reinigung zu verzögern. Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.



TON AUS


Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarme ein- oder auszuschalten.



BEDIENSPERRE

Die "Bediensperre" ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.



Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.



MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

Im Sabbatmodus bleibt der Backofen im Backmodus eingeschaltet, bis er deaktiviert wird. Wenn der Sabbatmodus aktiviert ist, funktioniert nur Ober-/Unterhitze. Alle anderen Gar- und Reinigungszyklen sind deaktiviert. Es ertönen keine Signale und die Displays zeigen keine Temperaturänderungen. Wenn die Backofentür geöffnet oder geschlossen wird, schaltet sich das Licht nicht ein oder aus und die Heizelemente schalten sich auch nicht sofort ein oder aus. Zum Deaktivieren und Beenden des Sabbatmodus drücken Sie  oder  und dann halten Sie die Displayanzeige 3 Sekunden lang gedrückt.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



INFO

Zum Ausschalten des "Demomodus für Laden", Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht Ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über.

OBER-/UNTERHITZE

Die Heizelemente oben und unten im Backofeninnenraum heizen das Backofeninnere gleichmäßig auf.

Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene.

Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.

Diese Funktion ist der beste Garmodus zum Backen von feinen Süßspeisen auf nur einer Einschubebene.

Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Entfernen Sie, wenn Sie die mitgelieferten Bleche verwenden, alle anderen, nicht verwendeten Zubehörteile aus dem Backofeninnenraum, um optimale Ergebnisse zu erhalten und Energie zu sparen.














Die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Machen Sie bei Kuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht löst. Beginnen Sie mit der Auswahl der niedrigsten angegebenen Temperatur, selbst wenn Sie größere Fische zubereiten. Im Allgemeinen gilt: Je größer der Fisch, desto niedriger muss die Temperatur sein und desto länger ist die Gardauer.

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|--|-----------|-----------------|-----------------|---|
| Hefekuchen / Biskuitkuchen | Ja | 170 | 30 - 50 |  |
| Plätzchen / Buttergebäck | Ja | 150 | 20 - 40 |  |
| Kleingebäck/Muffins | Ja | 170 | 20 - 40 |  |
| Beignets | Ja | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| Meringen | Ja | 90 | 110 - 150 |  |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| Tiefkühlpizza | Ja | 250 | 10 - 15 |  |
| Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck | Ja | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 |  |
| Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 |  |
| Puter / Gans 3 kg | Ja | 190 - 200 | 80 - 130 |  |
| Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz) | Ja | 180 - 200 | 40 - 60 |  |

GRILL

Das obere Hezelement ermöglicht optimale Ergebnisse beim Grillen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa 500 ml Trinkwasser auf die 3./ 4. Einschubebene. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen Fleischschnitte, bei denen die Stücke gleichmäßig dick sind. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit.

Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Das Gargut nach halber Garzeit wenden. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

| Rezept | Vorheizen | Leistungsstufe Grill | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|---|-----------|----------------------|-----------------|--|
| Toast | - | 3 (hoch) | 3 - 6 | 5  |
| Fischfilets / Steaks | - | 2 (mittel) | 20 - 30 | 4   |
| Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger | - | 2- 3 (mittel - hoch) | 15 - 30 | 5   |






TURBOGRILL

Bei dieser Funktion werden das obere Hezelement und das Gebläse gleichzeitig aktiviert.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa 500 ml Trinkwasser auf die 1./2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

| Rezept | Vorheizen | Leistungsstufe Grill | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|--------------------------|-----------|----------------------|-----------------|--|
| Brathähnchen 1-1,3 kg | - | 2 (mittel) | 55 - 70 | 2   |
| Lammkeule / Schweinshaxe | - | 2 (mittel) | 60 - 90 | 3  |
| Bratkartoffeln | - | 2 (mittel) | 35 - 55 | 3  |
| Gemüsegratin | - | 3 (hoch) | 10 - 25 | 3  |

ZUBEHÖR


Ofenrost


Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost


Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost


Fettpfanne /
Backblech


Fettpfanne mit
500 ml Wasser

HEISSLUFT







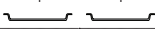
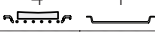

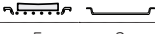
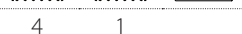







Das Ringheizelement und das Gebläse werden gleichzeitig aktiviert. Das Gebläse an der Rückwand verteilt die Heißluft gleichmäßig im Backofen.

Mit der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen (z. B. Fisch oder Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Verwenden Sie die 4. Einschubebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Stellen Sie Kuchenformen stets auf den Rost. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.

















Damit eine gleichmäßige Bräunung erzielt wird, sicherstellen, dass alle Teigportionen die gleiche Dicke aufweisen.

Fetten Sie beim Backen von Pizza die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|---|-----------|-----------------|-----------------|---|
| Hefekuchen / Biskuitkuchen | Ja | 170 | 30 - 50 |  |
| | Ja | 160 | 30 - 50 |  |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) | Ja | 160 - 200 | 35 - 90 |  |
| | Ja | 140 | 30 - 50 |  |
| Plätzchen / Buttergebäck | Ja | 140 | 30 - 50 |  |
| | Ja | 135 | 40 - 60 |  |
| | Ja | 150 | 30 - 50 |  |
| Kleingebäck/Muffins | Ja | 150 | 30 - 50 |  |
| | Ja | 150 | 40 - 60 |  |
| | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 |  |
| Beignets | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 * |  |
| | Ja | 90 | 130 - 150 |  |
| Meringen | Ja | 90 | 140 - 160 * |  |
| | Ja | 190 - 230 | 20 - 50 |  |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | Ja | 220 - 240 | 25 - 50 * |  |
| Tiefkühlpizza | Ja | 250 | 10 - 20 |  |
| | Ja | 220 - 240 | 15 - 30 |  |
| Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche) | Ja | 180 - 190 | 45 - 60 |  |
| | Ja | 180 - 190 | 45 - 70 * |  |
| Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 |  |
| | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 * |  |
| Lasagne, Fleisch | Ja | 200 | 50 - 100 * |  |
| Fleisch & Kartoffeln | Ja | 200 | 45 - 100 * |  |
| Fisch & Gemüse | Ja | 180 | 30 - 50 * |  |

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

MULTICOOKING

| Rezept | Gericht | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|--|---------------------|-----------|-----------------|-----------------|---|
| Kekse/Plätzchen | Kekse/ Plätzchen | Ja | 135 | 50 - 70 |     |
| Törtchen | Törtchen | Ja | 170 | 50 - 70 |     |
| Pizza rund | Pizza rund | Ja | 210 | 40 - 60 |     |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) Gebratenes Gemüse (Ebene 4) Lasagne (Ebene 2) Fleischstücke (Ebene 1) | Cook 4 Menu | Ja | 190 | 40 - 120 |     |




BACKEN MIT UMLUFT

Verwenden Sie diese Funktion für Quiche und Gemüsetorten mit saftiger Füllung wie Käse- oder Obstkuchen.

Sie ist auch ideal zum Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im Ofen. Dies hilft, eine konstante Temperatur beizubehalten und die Speisen gleichmäßiger zu garen, die Oberseite knusprig werden zu lassen, während das Innere saftig bleibt und krustige Brote zu backen.

Verwenden Sie die 3. oder 2. Ebene. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|---|-----------|-----------------|-----------------|---|
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) | Ja | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche) | Ja | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 |  |

MAXI COOKING

Diese Funktion ist sehr nützlich zum Garen großer Fleischstücke (mehr als 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.

Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Wenn das Fleisch zu mager ist, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, beträufeln Sie das Stück mit Fett oder bedecken Sie es beispielsweise mit Speckstreifen.

Stellen Sie beim Wenden des Bratens sicher, dass er zuerst mit der Schwarte nach unten gelegt wird.

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|--------------------------------|-----------|-----------------|-----------------|---|
| Schweinebraten mit Kruste 2 kg | - | 170 | 110 - 150 |  |

ZUBEHÖR


Ofenrost


Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost


Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost


Fettpfanne /
Backblech


Fettpfanne mit
500 ml Wasser

HEISSLUFT ÖKO

Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist

nicht notwendig.

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|---|-----------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Gefüllte Bratenstücke | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm) | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

AUFGEHEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel.

Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

WARMHALTEN

Die Warmhalten-Funktion ermöglicht Ihnen Fertiggerichte warmzuhalten. Dies verhindert die Bildung von Kondenswasser und der Garraum muss nicht gereinigt werden.









































Es ist nicht empfehlenswert, Fertiggerichte länger als zwei Stunden warmzuhalten.

Denken Sie daran, dass gewisse Speisen weitergaren, während sie warmgehalten werden: Decken Sie diese bei Bedarf ab, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

AUFTAUEN

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

COOKASSIST GARTABELLE

| Lebensmittelkategorien | | Ebene und Zubehörteile | Menge | Info Garvorgang | |
|------------------------------|-------------------|---|---|---|---|
| AUF LAUF & NUDELGRATIN | Frische Lasagne |  2 | 500 - 3000 g | Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen | |
| | Tiefkühl-Lasagne |  2 | 500 - 3000 g | | |
| FLEISCH | Rind | Roastbeef |  3 | 600 - 2000 g | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen |
| | | Hamburger |  5  4 | 1,5 - 3 cm | Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 3/5 der Gardauer wenden. |
| | Schwein | Schweinebraten |  3 | 600 - 2500 g | Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden |
| | | Schweinerippen |  5  4 | 500 - 2000 g | |
| | Hähnchen | Brathähnchen |  2 | 600 - 3000 g | Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben |
| | | Filet/Brust |  5  4 | 1 - 5 cm | Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden |
| | Fleischgerichte | Kebab |  5  4 | ein Rost | Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 der Gardauer wenden |
| | | Würste & Würstchen |  5  4 | 1,5 - 4 cm | Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. Bei 2/3 der Gardauer wenden |
| | FISCH | Frische Filets |  3  2 | 0,5 - 3 cm | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen |
| | | Tiefgekühlte Filets |  3  2 | 0,5 - 3 cm | |
| Fisch/Meeresfrüchte gegrillt | | Jakobsmuscheln |  4 | ein Blech | Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen |
| | | Gratinierte Muscheln |  4 | ein Blech | |
| | | Garnelen |  4  3 | ein Blech | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen |
| | | Garnelen |  4  3 | ein Blech | |
| GEMÜSE | Gebratenes Gemüse | Kartoffeln |  3 | 500 - 1500 g | In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden |
| | | Gefülltes Gemüse |  3 | jeweils 100 - 500 g | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen |
| | | Sonstiges Gemüse |  3 | 500 - 1500 g | |
| | Gemüsegratin | Kartoffeln |  3  4 | 1 Blech | In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden |
| | | Tomaten |  3  4 | 1 Blech | Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen |
| | | Paprika |  3  4 | 1 Blech | Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen |
| | | Brokkoli |  3  4 | 1 Blech | Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen |
| | | Blumenkohl |  3  4 | 1 Blech | |
| | | Weiteres |  3  4 | 1 Blech | |

ZUBEHÖR


















Ofenrost


Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost


Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost


Fettpfanne /
Backblech


Fettpfanne mit
500 ml Wasser

| Lebensmittelkategorien | | Ebene und Zubehörteile | Menge | Info Garvorgang | |
|------------------------|----------------------------|--|---|---|---|
| HERZHAFTE KUCHEN | |  | 800 - 1200 g | Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept | |
| BROT | Brötchen |  | jeweils 60 - 150 g | Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen | |
| | Sandwich-Laib in Backform |  | jeweils 400- 600 g | Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen | |
| | Großes Brot |  | 700 - 2000 g | Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech | |
| | Baguettes |  | jeweils 200 - 300 g | Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen | |
| PIZZA | Pizza dünn |  | Rund - Blech | Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen | |
| | Pizza dick |  | Rund - Blech | | |
| | Pizza tiefgekühlt |  | 1 - 4 Ebenen | | Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen |
| | |   | | | |
| KUCHEN & GEBÄCK | Biskuit in Kuchenform | |  | 500 - 1200 g | Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform |
| | Gebäck & gefüllte Pasteten | Kekse/Plätzchen |  | 200 - 600 g | Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech |
| | | Croissants (frisch) |  | ein Blech | Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen |
| | | Brandteig |  | ein Blech | |
| | | Torte in Form |  | 400 - 1600 g | Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen |
| | | Strudel |  | 400 - 1600 g | Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein |

ZUBEHÖR

 Ofenrost

 Ofenform oder Kuchenform auf Rost

 Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost

 Fettpfanne / Backblech

 Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

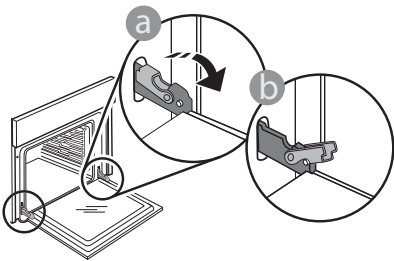
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiner reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

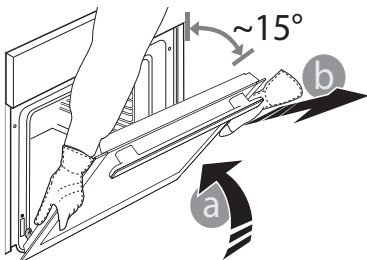
- Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

- **Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.

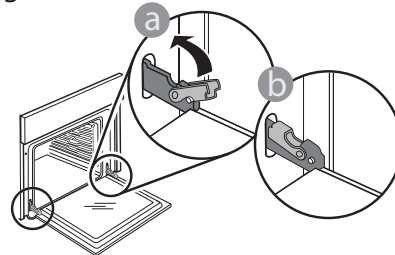


- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

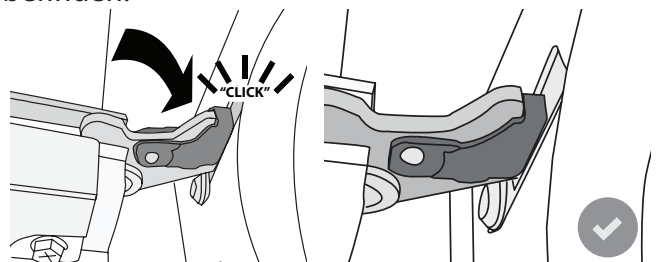


Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

- Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



- Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.







AUSWECHSELN DER LAMPE

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|--|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an. | Störung. | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht. |
| Die Hausstromversorgung schaltet sich aus. | Stromversorgungseinstellung falsch. | Prüfen, dass Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“. |
| Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar. | Der Demomodus läuft. | Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Laden-Demo-Modus“ zum Beenden. |
| Die Tür lässt sich nicht öffnen. | Der Reinigungszyklus läuft. | Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPPORT

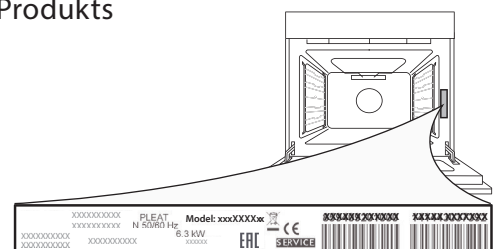
Bei Betriebsstörungen wenden Sie sich bitte an einen Franke Technischen Kundenservice.

Nehmen Sie nie die Dienste nicht autorisierter Techniker in Anspruch.

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Art des Fehlers
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.) auf dem Typenschild an der rechten Kante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar).

Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben..

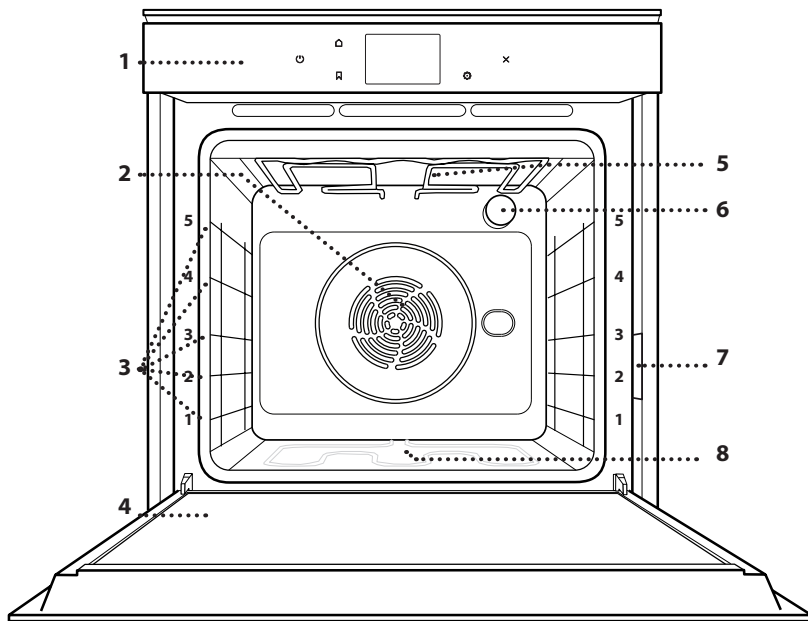


SOMMAIRE

| | |
|---------------------------------------|----|
| APERÇU..... | 42 |
| PANNEAU DE COMMANDE | 42 |
| ACCESSOIRES | 43 |
| FONCTIONS | 44 |
| COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE..... | 45 |
| PREMIÈRE UTILISATION..... | 45 |
| UTILISATION QUOTIDIENNE | 47 |
| CONSEILS UTILES | 51 |
| TABLEAU DE CUISSON COOKASSIST..... | 56 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 58 |
| DÉPANNAGE..... | 59 |
| ASSISTANCE..... | 59 |

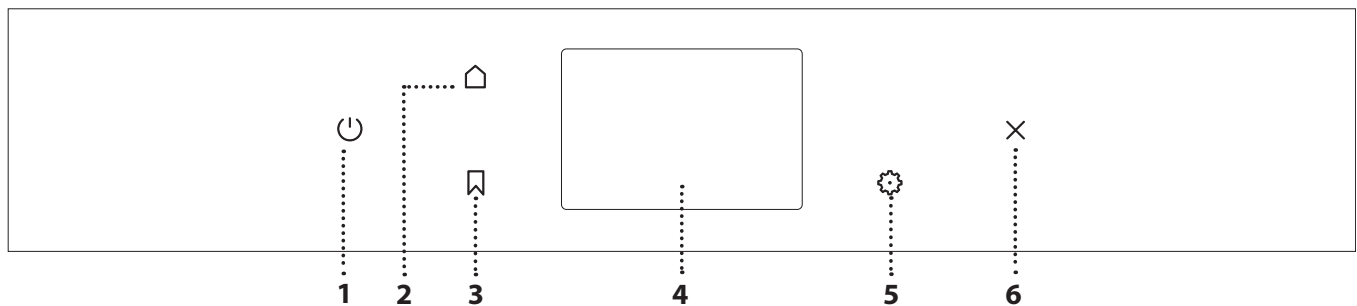
GUIDE DE L'UTILISATEUR

APERÇU



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/grill
6. Ampoule
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS

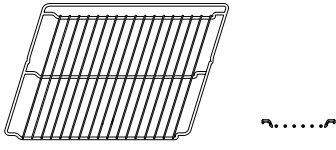
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

6. ANNULATION

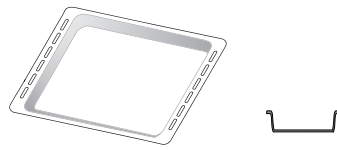
Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

ACCESSOIRES

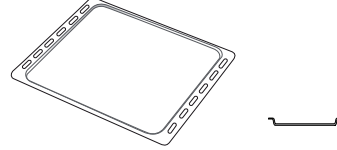
GRILLE MÉTALLIQUE



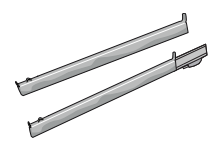
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

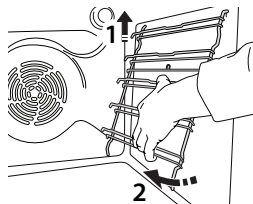
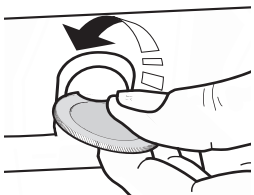
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

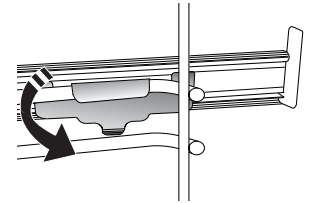
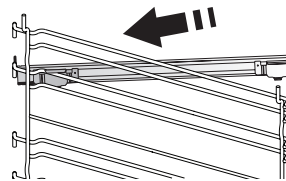
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour remplacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.



INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les grilles coulissantes peuvent être installées sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS



FONCTIONS MANUELLES

- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **CONVENTIONNELLE***
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **GRIL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBOGRIL**
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **FONCTIONS MULTICOOKING (MULTI-CUISSON)**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **DÉCONGELER**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
 - » **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

- » **LEVÉE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
- » **COMMODITÉ**
Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage .
- » **MAXI COOKING**
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
- » **ÉCO AIR PULSÉ***
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

- **FROZEN COOK (CUISSON DE PRODUITS CONGELÉS)**

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



COOKASSIST

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devrez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

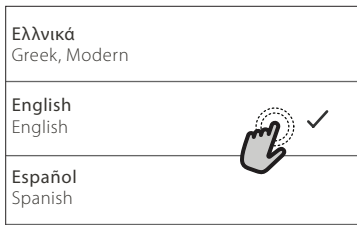
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».

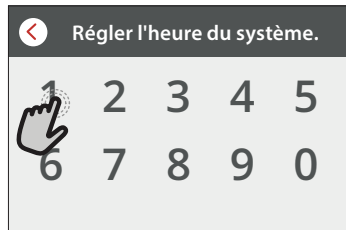


3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.



- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.



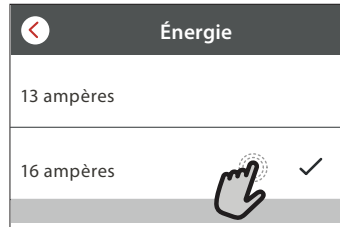
Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date.

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.



- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.



5. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

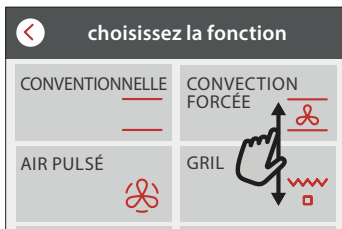
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelles et CookAssist.

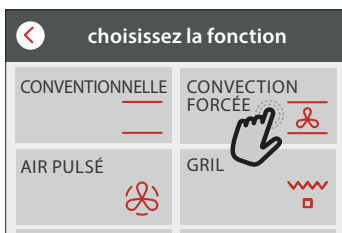
- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.



- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.



- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

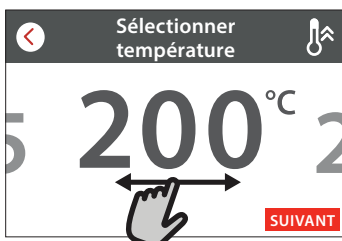



2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

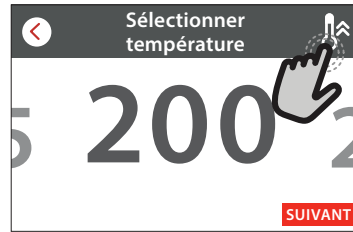
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.



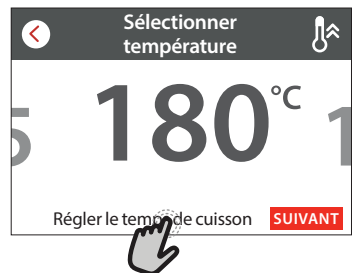
Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.



DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps de cuisson ».



- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

3. RÉGLAGE DE FONCTIONS COOKASSIST

Les fonctions COOKASSIST vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

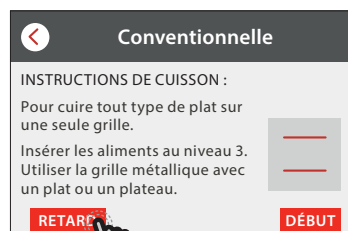
Les fonctions sont affichées par catégories alimentaires dans le menu « COOKASSIST FOOD LIST » (voir tableaux correspondants) et par caractéristiques des recettes dans le menu « COOKASSIST PRO ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.
- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ


Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.



- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

Si le préchauffage est sélectionné pendant le réglage du cycle, l'option retardateur sera désactivée.


- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

5. DÉBUT LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

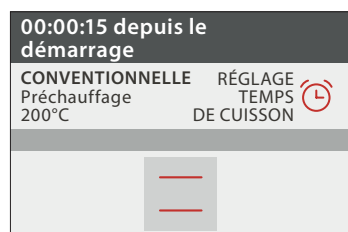
Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran.

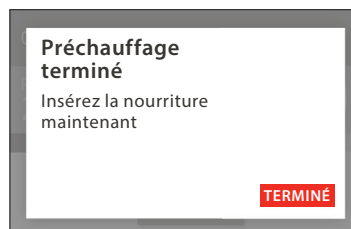
- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment, ou appuyez sur la valeur de durée, puis sélectionnez « STOP ».

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.



- Ouvrez la porte.
- Enfouez le plat.
- Fermez la porte et la cuisson reprendra automatiquement.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions COOKASSIST nécessiteront de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte et la cuisson reprendra automatiquement.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.



- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte et la cuisson reprendra automatiquement.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.




- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.


- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.



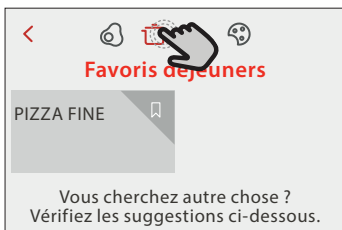
- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.



UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes



- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.



- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.

- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :


- Appuyez sur  la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur .
- Sélectionnez  « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

10. OUTILS



Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran. Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour annuler le minuteur.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



NETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Haut, Moyen, Bas. Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Choisissez un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « START » pour activer la fonction sélectionnée. Le four commencera le cycle d'auto-nettoyage, pendant que les portes se verrouillent automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyer sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.



SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :



- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.

Le mode Sabbat maintient le four allumé en mode cuisson jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Quand le Mode Sabbat est activé, seul le cycle conventionnel fonctionnera. Tous les autres cycles de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucune tonalité ne retentira, et les écrans n'indiqueront pas de changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, l'éclairage du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas, et les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas immédiatement.

Pour désactiver et sortir du mode Sabbat, appuyez sur  ou  puis appuyez sur l'écran d'affichage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du grill, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord les valeurs recommandées les plus basses et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures.

CONVENTIONNELLE

Les éléments chauffants en haut et en bas de la cavité du four chauffent l'intérieur du four de manière uniforme.

Utilisez le 3^e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1^{ère} ou 2^{ème} grille.

Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments. Cette fonction est le meilleur mode de cuisson pour cuir des desserts délicats sur une seule grille.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncée et placez-les toujours sur la grille fournie. Lors de l'utilisation des plateaux fournis, enlevez les autres accessoires que vous n'utilisez pas de la cavité du four pour atteindre des résultats optimaux et économiser de l'énergie.














Utilisez les accessoires fournis et de préférence des moules à gâteaux et des plateaux de four en métal de couleur sombre. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

Pour vérifier si un gâteau est cuit, insérez un cure-dents en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.

Le poisson est cuit lorsque l'arête dorsale s'enlève facilement. Commencez par sélectionner la température la plus basse indiquée, même lors de la préparation de poissons plus gros. En général, plus le poisson est gros, plus la température doit être basse, et donc plus la durée de cuisson doit être longue.

| Recette | Préchauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--|--------------|------------------|------------------------|---|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise | Oui | 170 | 30 - 50 |  |
| Biscuits / Petit pain | Oui | 150 | 20 - 40 |  |
| Petits gâteaux / Muffins | Oui | 170 | 20 - 40 |  |
| Chouquettes | Oui | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| Meringues | Oui | 90 | 110 - 150 |  |
| Pizza / Pain / Fougasse | Oui | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| Pizza surgelée | Oui | 250 | 10 - 15 |  |
| Vol-au-vent / Feuilletés | Oui | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes | Oui | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg | Oui | 190 - 200 | 80 - 110 |  |
| Poulet / Lapin / Canard 1 kg | Oui | 200 - 230 | 50 - 100 |  |
| Dinde / Oie 3 kg | Oui | 190 - 200 | 80 - 130 |  |
| Poisson au four / en papillote (filet, entier) | Oui | 180 - 200 | 40 - 60 |  |






GRIL

L'élément chauffant supérieur permet d'obtenir des résultats optimum lors du grillage. Utilisez la 4e ou 5e grille. Pour griller la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez sur le 3e ou 4e niveau en ajoutant environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Si vous souhaitez griller de la viande, choisissez un morceau à épaisseur homogène de manière à obtenir une cuisson uniforme. Des pièces très épaisses de viande nécessitent des temps de cuisson plus longs.

Pour éviter de brûler la viande à l'extérieur, abaissez la position de la grille, éloignant ainsi les aliments du grill. Tournez les aliments à mi-cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

| Recette | Préchauffage | Niveau du Gril | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|---|--------------|---------------------|------------------------|--|
| Rôtie | - | 3 (Élevée) | 3 - 6 | 5  |
| Filets de poisson / Entrecôtes | - | 2 (Moy) | 20 - 30 | 4   |
| Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers | - | 2 - 3 (Moy - Haute) | 15 - 30 | 5   |






TURBOGRIL

Dans cette fonction, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur sont activés en même temps.

Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Utilisez le 1er ou 2e niveau et ajoutez environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.


Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

| Recette | Préchauffage | Niveau du Gril | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--------------------------|--------------|----------------|------------------------|--|
| Poulet rôti 1-1,3 kg | - | 2 (Moy) | 55 - 70 | 2   |
| Gigot d'agneau / Jarrets | - | 2 (Moy) | 60 - 90 | 3  |
| Pommes de terre rôties | - | 2 (Moy) | 35 - 55 | 3  |
| Légumes gratinés | - | 3 (Élevée) | 10 - 25 | 3  |

ACCESSOIRES


Grille métallique


Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique


Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique


Lèchefrite / Plaque de cuisson


Lèchefrite contenant 500 ml d'eau






















































AIR PULSÉ

L'élément chauffant rond et le ventilateur sont activés en même temps. Le ventilateur sur la paroi arrière répartit l'air chaud uniformément autour du four. Grâce à la fonction « Air pulsé », vous pouvez cuire simultanément différents aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple le poisson et les légumes), en utilisant plusieurs grilles. Enlevez les aliments qui nécessitent moins de temps de cuisson et laissez les aliments qui nécessitent des temps de cuisson plus longs dans le four.

Utilisez la 4ème grille pour la cuisson sur une grille uniquement, la 1ère et 4ème pour la cuisson sur deux grilles, et la 1ère, 3ème et 5ème pour la cuisson sur trois grilles. Placez toujours les moules à gâteaux sur la grille métallique. Préchauffez le four avant la cuisson.

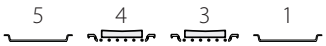
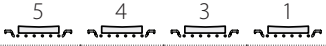
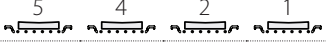

Pour atteindre un brunissage uniforme, assurez-vous que toutes les portions de pâtes sont de la même épaisseur.

Lors de la cuisson de pizza, graissez légèrement les plaques pour obtenir une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

| Recette | Préchauffage | Température (°c) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--|--------------|------------------|------------------------|---|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise | Oui | 170 | 30 - 50 | 2  |
| | Oui | 160 | 30 - 50 | 4  1  |
| Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) | Oui | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| | Oui | 140 | 30 - 50 | 4  |
| Biscuits / Petit pain | Oui | 140 | 30 - 50 | 4  1  |
| | Oui | 135 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| | Oui | 150 | 30 - 50 | 4  |
| Petits gâteaux / Muffins | Oui | 150 | 30 - 50 | 4  1  |
| | Oui | 150 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| | Oui | 180 - 190 | 35 - 45 | 4  1  |
| Chouquettes | Oui | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5  3  1  |
| | Oui | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| Meringues | Oui | 90 | 140 - 160 * | 5  3  1  |
| | Oui | 190 - 230 | 20 - 50 | 4  1  |
| Pizza / Pain / Fougasse | Oui | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5  3  1  |
| Pizza surgelée | Oui | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| | Oui | 220 - 240 | 15 - 30 | 5  3  1  |
| Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches) | Oui | 180 - 190 | 45 - 60 | 4  1  |
| | Oui | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5  3  1  |
| Vol-au-vent / Feuilletés | Oui | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| | Oui | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5  3  1  |
| Lasagnes & Viandes | Oui | 200 | 50 - 100 * | 4  1  |
| Viandes & pommes de terre | Oui | 200 | 45 - 100 * | 4  1  |
| Poisson & légumes | Oui | 180 | 30 - 50 * | 4  1  |

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

MULTI-CUISSON

| Recette | Plat | Préchauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--|-------------|--------------|------------------|------------------------|---|
| Biscuits | Biscuits | Oui | 135 | 50 - 70 |  |
| Tartes | Tartes | Oui | 170 | 50 - 70 |  |
| Pizzas ronde | Pizza ronde | Oui | 210 | 40 - 60 |  |
| Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) légumes rôtis (niveau 4) lasagnes (niveau 2) découpes de viande (niveau 1) | Cook 4 menu | Oui | 190 | 40 - 120 |  |




CONVECTION FORCÉE

Utilisez cette fonction pour les quiches et tartes aux légumes ou pour les desserts avec une garniture moelleuse, comme les gâteaux au fromage et les tartes aux fruits.

Cela est également idéal pour cuire des aliments ayant une teneur en eau élevée. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à travers le four. Cela aide à maintenir une température constante et à cuire les aliments de manière plus uniforme, en obtenant une partie supérieure croustillante tout en gardant l'humidité à l'intérieur et en créant des pains plus croustillants.

Utilisez la 3ème ou la 2ème grille. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.

Si le fond de tarte est mou, abaissez la grille et parsemez le fond du gâteau de chapelure de biscuit avant d'ajouter la garniture.

| Recette | Préchauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--|--------------|------------------|------------------------|---|
| Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) | Oui | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches) | Oui | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | Oui | 180 - 200 | 50 - 60 |  |

MAXI COOKING


Cette fonction est très utile pour cuire de grandes portions de viande (plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé avant la cuisson.






Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si la viande est trop mince, ajoutez un peu de liquide, comblez la jonction avec de la graisse ou recouvrez-la avec des bandes de bacon, par exemple.

En ce qui concerne le retournement du rôti, assurez-vous de le placer avec la croûte vers le bas en premier.

| Recette | Préchauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|---------------------------------|--------------|------------------|------------------------|---|
| Rôti de porc avec grattons 2 kg | - | 170 | 110 - 150 |  |

ACCESSOIRES

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Grille métallique | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique | Lèche-frite / Plaque de cuisson | Lèche-frite contenant 500 ml d'eau |

ÉCO AIR PULSÉ

Il est conseillé d'utiliser la 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

| Recette | Préchauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--|--------------|------------------|------------------------|-----------------------|
| Rôtis farcis | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau) | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

LEVÉE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C).

Le temps de levage pour un lot d'1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

MAINTIEN AU CHAUD








































La fonction de maintien au chaud vous permet de garder au chaud des repas prêts. Cela empêche la formation de condensation et élimine la nécessité de nettoyer le compartiment de cuisson.

Il n'est pas conseillé de maintenir des plats préparés au chaud pendant plus de deux heures. Rappelez-vous que certains aliments continuent de cuire pendant qu'ils restent au chaud. Couvrez-les, si nécessaire, pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

DÉCONGÉLATION


Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.


TABLEAU DE CUISSON COOKASSIST

| Catégories d'aliments | | Niveau et Accessoires | Quantité | Info cuisson | |
|------------------------|-----------------------|---|---|---|--|
| CASSEROLE & PÂTE CUITE | Lasagnes fraîches |  | 500 - 3000 g | | |
| | Lasagnes surgelées |  | 500 - 3000 g | Préparez selon votre recette préférée. Versez de la sauce béchamel sur le haut et ajoutez du fromage pour obtenir un brunissage parfait | |
| VIANDE | Bœuf | Rôti de bœuf |  | 600 - 2000 g | Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper |
| | | Hamburger |   | 1,5 - 3 cm | Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 3/5 du temps de cuisson. |
| | Porc | Rôti de porc |  | 600 - 2500 g | |
| | | Côtes de porc |   | 500 - 2000 g | Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson |
| | Poulet | Poulet rôti |  | 600 - 3000 g | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut |
| | | Escalope / Blanc |   | 1 - 5 cm | Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson |
| | Plats de viande | Kebab |   | une grille | Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson |
| | | Saucisses et Würstel |   | 1,5 - 4 cm | Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson |
| POISSON | Escalopes fraîches |   | 0,5 - 3 cm | Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts | |
| | Filets surgelés |   | 0,5 - 3 cm | | |
| | Fruits de mer grillés | Pétoncles |  | un lèche-frite | Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil |
| | | Moules gratinées |  | un lèche-frite | |
| | | Crevettes |   | un lèche-frite | Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts |
| | Crevettes |   | un lèche-frite | | |
| LÉGUMES | Légumes rôtis | Pommes de terre |  | 500 - 1500 g | Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four |
| | | Légumes farcis |  | 100 - 500 g chacun | Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts |
| | | Autres légumes |  | 500 - 1500 g | |
| | Légumes gratinés | Pommes de terre |   | 1 plateau | Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four |
| | | Tomates |   | 1 plateau | Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil |
| | | Piments |   | 1 plateau | Préparez selon votre recette préférée. Versez du fromage pour obtenir un brunissage parfait |
| | | Brocolis |  | 1 plateau | |
| | Chou-fleur |   | 1 plateau | Préparez selon votre recette préférée. Versez de la sauce béchamel sur le haut et ajoutez du fromage pour obtenir un brunissage parfait | |
| | Autres |   | 1 plateau | | |

ACCESSOIRES

















 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèche-frite / Plaque de cuisson

 Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

| Catégories d'aliments | | Niveau et Accessoires | Quantité | Info cuisson | |
|------------------------|-----------------------|---|---|---|--|
| GÂTEAUX SALÉS | |  | 800 - 1200 g | Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée | |
| PAIN | Petits pains |  | 60 - 150 g chacun | Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four | |
| | Gâteau de pain |  | 400 - 600 g chacun | Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four | |
| | Gros pain |  | 700 - 2000 g | Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite | |
| | Baguettes |  | 200 - 300 g chacun | Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four | |
| PIZZA | Pizza fine |  | ronde - plateau | Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon | |
| | Pizza épaisse |  | ronde - plateau | | |
| | Pizza congelée |    | 1 - 4 couches | | |
| GÂTEAUX ET PÂTISSERIES | Génoise en moule |  | 500 - 1200 g | Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un moule chemisé et graissé | |
| | Pâtisseries et tartes | Biscuits |  | 200 - 600 g | Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite |
| | | Croissants (frais) |  | un lèchefrite | Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir |
| | | Pâte à choux |  | un lèchefrite | |
| | | Tarte en moule |  | 400 - 1600 g | Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire |
| | | Strudel |  | 400 - 1600 g | Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure |


ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique



Lèchefrite / Plaque de cuisson



Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

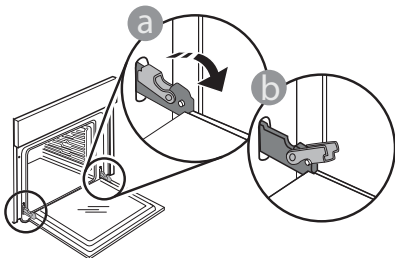
- S'il y a de la saleté tenace sur les surfaces intérieures, nous vous recommandons de lancer la fonction de nettoyage automatique pour obtenir des résultats de nettoyage optimum.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

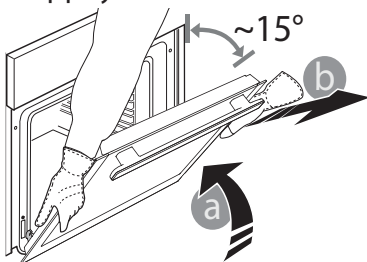
- Immergez les accessoires dans une solution de liquide de lavage après utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge de lavage.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

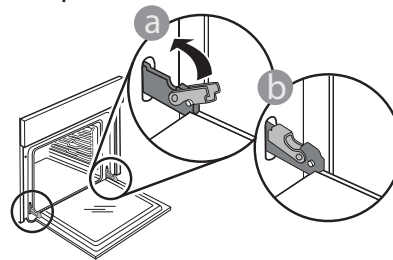


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

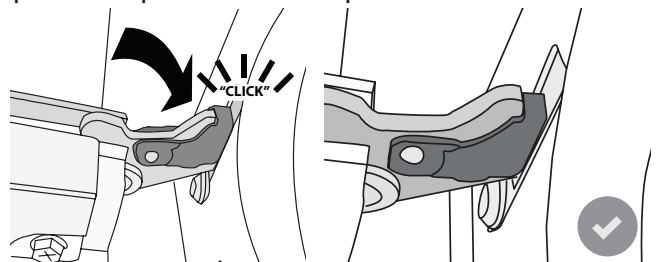


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.







REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|---|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre. | Défaillance du four. | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés. |
| L'alimentation est coupée. | Niveau de puissance erroné. | Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour le changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de Modes » puis sélectionnez « Énergie ». |
| La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration. | Mode démonstration en cours. | Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Démo Magasin » pour quitter. |
| La porte ne s'ouvre pas. | Cycle de nettoyage en cours. | Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTANCE

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez un Centre de maintenance technique Franke.

Ne faites jamais appel aux services de techniciens non-agrèés.

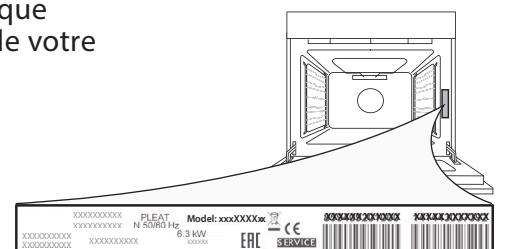
Communiquez :

le type de panne

- le modèle d'appareil (art./Code)

- le numéro de série (S.N.) la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité du four (visible quand la porte du four est ouverte).

Lorsque vous contactez notre Centre de service, indiquez les codes fournis sur la plaque d'identification de votre produit.

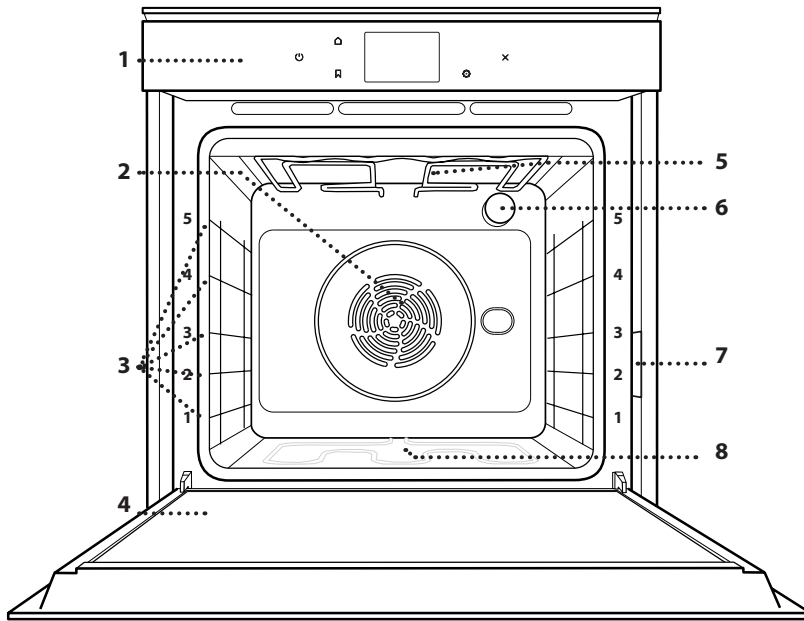


SOMMARIO

| | |
|------------------------------------|----|
| DESCRIZIONE GENERALE..... | 61 |
| PANNELLO DI CONTROLLO..... | 61 |
| ACCESSORI..... | 62 |
| FUNZIONI..... | 63 |
| USO DEL DISPLAY TOUCH..... | 64 |
| PRIMO UTILIZZO..... | 64 |
| USO QUOTIDIANO..... | 66 |
| CONSIGLI UTILI..... | 70 |
| TABELLA DI COTTURA COOKASSIST..... | 75 |
| PULIZIA E MANUTENZIONE..... | 77 |
| GUIDA ALLA RICERCA GUASTI..... | 78 |
| ASSISTENZA..... | 78 |

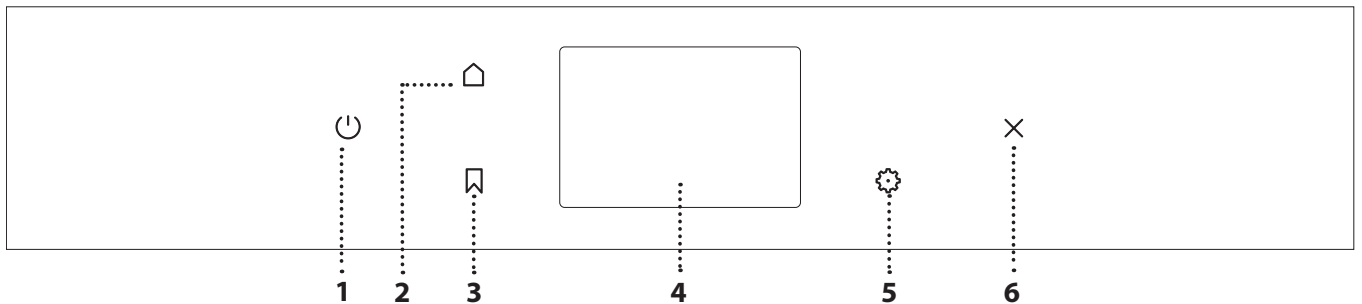
ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIZIONE GENERALE



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. STRUMENTI

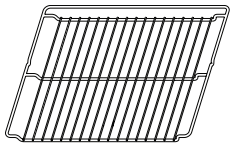
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

6. ANNULLA

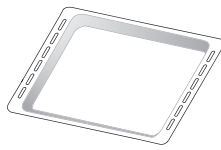
Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

ACCESSORI

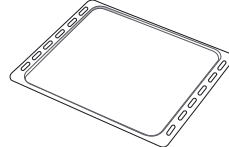
GRIGLIA



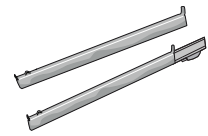
LECCARDA



TEGLIA



GUIDE SCORREVOLI



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

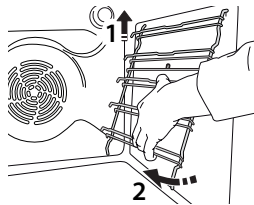
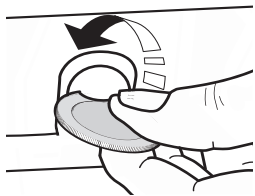
INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

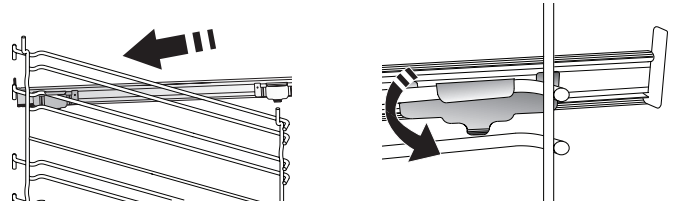
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



FUNZIONI MANUALI

- **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO***
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **FUNZIONI MULTICOOKING**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **COTTURA VENTILATA**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **FUNZIONI SPECIALI**
 - » **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
 - » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» LIEVITAZIONE IN CORSO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

• COTTURA SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



COOKASSIST

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per scorrere lungo un menu o un elenco:
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



Per selezionare o confermare:
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

Per tornare alla schermata precedente:
Toccare < .

Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

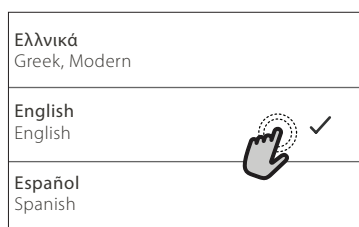
1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.



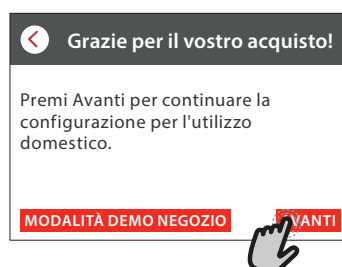
- Toccare la lingua desiderata.



Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI

Dopo avere selezionato la lingua, viene chiesto di scegliere tra "DEMO NEGOZIO" (utile per l'esposizione del prodotto nei punti vendita) o "AVANTI" per continuare.



3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "IMPOSTA" per confermare.



Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

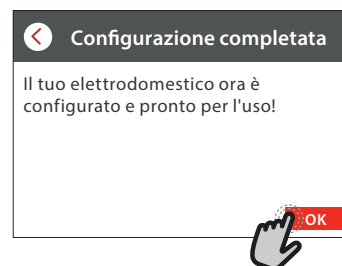
4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.



- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.



5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.


Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni CookAssist.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.



- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.




2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.



DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".



- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "AVANTI" per confermare.

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI COOKASSIST

Le funzioni COOKASSIST permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

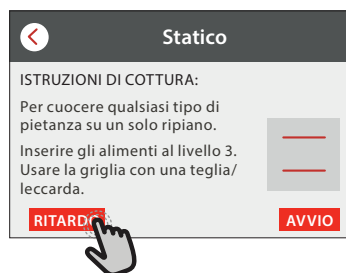
Le funzioni vengono visualizzate per categorie di alimenti nel menu "COOKASSIST FUNCTION" (vedere le relative tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "COOKASSIST PRO".

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.
- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO


È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.



- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

Se si seleziona il preriscaldamento durante l'impostazione del ciclo, l'opzione di ritardo verrà disabilitata.


- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

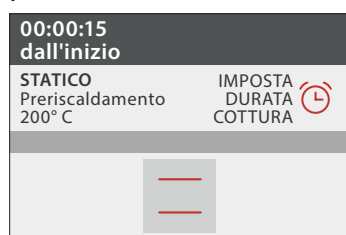
I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

- Premere  per arrestare la funzione attiva in qualsiasi momento, oppure toccare il valore della durata e successivamente selezionare "STOP".

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e la cottura riprenderà automaticamente.

introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni COOKASSIST prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e la cottura riprenderà automaticamente.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.



- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e la cottura riprenderà automaticamente.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.




- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.


- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.



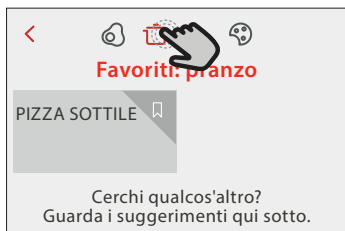
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente



- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.


MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.



- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.

- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:


- Toccare l'icona  sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

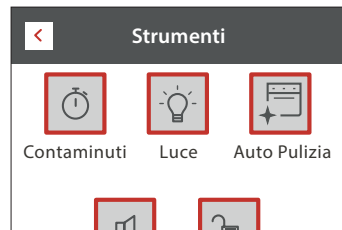
- Premere  .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



CONTAMINUTI



Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere  .
- Toccare  .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il timer.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.



PULIZIA PIROLITICA

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alto, Medio, Basso. Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo(fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.
- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. Il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.



SILENZIOSO

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:



- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura finché non viene disabilitata. Quando è attiva la modalità Sabbath, il forno può operare solo con la funzione di cottura statica. Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati. Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura. All'apertura o alla chiusura della porta del forno, la luce del forno non si accenderà o spegnerà e gli elementi scaldanti non si attiveranno o disattiveranno.

Per disabilitare e interrompere la modalità Sabbath, premere  o , quindi premere sullo schermo del display per 3 secondi.



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti.

STATICO

Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore riscaldano l'interno del forno in modo uniforme. Utilizzare il 3° livello. Per cuocere pizza, torte salate e dolci con farcitura liquida, utilizzare il 1° o il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.

Questa funzione è la scelta ottimale per cuocere dessert delicati su un solo ripiano.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Se si utilizzano le piastre in dotazione, si raccomanda di rimuovere dal forno gli altri accessori non utilizzati per ottenere risultati ottimali e ridurre il consumo di energia.














Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di scegliere possibilmente tortiere o teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

Per capire se una torta è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce "si sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, eventualmente preparando un impasto meno liquido e mescolandolo più delicatamente.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente. Selezionare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate, anche quando si preparano pesci di grandi dimensioni. In generale, quanto più grande è il pesce, tanto minore dovrà essere la temperatura di cottura, con un conseguente prolungamento dei tempi.






| Ricetta | Preriscaldamento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|---|------------------|------------------|-------------------------|---|
| Torte lievitate / Pan di Spagna | Si | 170 | 30 - 50 |  |
| Biscotti / Pasta frolla | Si | 150 | 20 - 40 |  |
| Tortine / Muffin | Si | 170 | 20 - 40 |  |
| Bigné | Si | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| Meringhe | Si | 90 | 110 - 150 |  |
| Pane / Pizza / Focaccia | Si | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| Pizza surgelata | Si | 250 | 10 - 15 |  |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | Si | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati | Si | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg | Si | 190 - 200 | 80 - 110 |  |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | Si | 200 - 230 | 50 - 100 |  |
| Tacchino / Oca 3 kg | Si | 190 - 200 | 80 - 130 |  |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero) | Si | 180 - 200 | 40 - 60 |  |

GRILL

L'elemento riscaldante superiore permette di ottenere risultati ottimali con la cottura al grill. Posizionare gli alimenti al 4° o al 5° livello. Per la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Sistemare la leccarda sul 3° o 4° ripiano, aggiungendo circa 500 ml di acqua potabile. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, lo sportello del forno deve restare chiuso.

Per preparare la carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore per ottenere una cottura uniforme. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore.

Per evitare che si brucino in superficie, tenerli a una certa distanza dal grill posizionando la griglia a un livello medio-basso. Girare gli alimenti a metà cottura. Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

| Ricetta | Preriscaldamento | Potenza grill | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|---|------------------|----------------------|-------------------------|--|
| Pane tostato | - | 3 (Alta) | 3 - 6 | 5  |
| Filetti / Tranci di pesce | - | 2 (media) | 20 - 30 | 4   |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger | - | 2 - 3 (media - alto) | 15 - 30 | 5   |






TURBO GRILL

Questa funzione attiva simultaneamente l'elemento riscaldante superiore e la ventola.

Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Sistemarla al 1° o al 2° livello, aggiungendo circa 500 ml di acqua potabile. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve restare chiusa.

Girare gli alimenti a due terzi della cottura.

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, si consiglia di aggiungere del brodo sul fondo della pentola e di irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

| Ricetta | Preriscaldamento | Potenza grill | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|---------------------------|------------------|---------------|-------------------------|--|
| Pollo arrosto (1-1,3 kg) | - | 2 (media) | 55 - 70 | 2   |
| Coscio d'agnello / Stinco | - | 2 (media) | 60 - 90 | 3  |
| Patate arrosto | - | 2 (media) | 35 - 55 | 3  |
| Verdure gratinate | - | 3 (Alta) | 10 - 25 | 3  |

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra
dolci
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

TERMOVENTILATO

Vengono attivati simultaneamente l'elemento riscaldante circolare e la ventola. La ventola posta sul retro distribuisce uniformemente l'aria calda all'interno del forno.

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Estrarre gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

Utilizzare il 4° livello per le cotture su un solo ripiano, il 1° e il 4° per le cotture su due ripiani, il 1°, il 3° e il 5° per le cotture su tre ripiani. Appoggiare sempre le tortiere sulla griglia. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

Per ottenere una doratura uniforme, dividere l'impasto in porzioni di pari spessore.

Per la cottura delle pizze, ungere leggermente la teglia per ottenere una base croccante. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

| Ricetta | Preriscaldamento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|--|------------------|------------------|-------------------------|---------------------|
| Torte lievitate / Pan di Spagna | Sì | 170 | 30 - 50 | |
| | Sì | 160 | 30 - 50 | |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele) | Sì | 160 - 200 | 35 - 90 | |
| Biscotti / Pasta frolla | Sì | 140 | 30 - 50 | |
| | Sì | 140 | 30 - 50 | |
| | Sì | 135 | 40 - 60 | |
| Tortine / Muffin | Sì | 150 | 30 - 50 | |
| | Sì | 150 | 30 - 50 | |
| | Sì | 150 | 40 - 60 | |
| Bigné | Sì | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | Sì | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Meringhe | Sì | 90 | 130 - 150 | |
| | Sì | 90 | 140 - 160 * | |
| Pane / Pizza / Focaccia | Sì | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (Sottile, spessa, focaccia) | Sì | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Pizza surgelata | Sì | 250 | 10 - 20 | |
| | Sì | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | Sì | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | Sì | 180 - 190 | 45 - 70 * | |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | Sì | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | Sì | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagne e carne | Sì | 200 | 50 - 100 * | |
| Carne e patate | Sì | 200 | 45 - 100 * | |
| Pesce e verdure | Sì | 180 | 30 - 50 * | |

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

MULTICOOKING

| Ricetta | Piatto | Preriscaldamento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|---|-----------------|------------------|------------------|-------------------------|---------------------|
| Biscotti | Biscotti | Sì | 135 | 50 - 70 | |
| Crostate | Crostate | Sì | 170 | 50 - 70 | |
| Pizze al piatto | Pizza al piatto | Sì | 210 | 40 - 60 | |
| Pasto completo: Crostata (livello 5) Verdure arrostate (livello 4) Lasagne (livello 2) Tagli di carne (livello 1) | Cook 4 menu | Sì | 190 | 40 - 120 | |

VENTILATO

Questa funzione è indicata per quiche, sformati di verdura o dessert con farcitura morbida, come i cheesecake e le torte ripiene alla frutta.

È anche ideale per la cottura di alimenti con un alto contenuto d'acqua. La ventola distribuisce il calore uniformemente all'interno del forno. Questo consente di mantenere una temperatura costante e di ottenere una cottura più uniforme, con l'esterno croccante e l'interno morbido.

Utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Prima di introdurre gli alimenti, attendere la fine del preriscaldamento.

Se il fondo della torta risulta poco cotto, disporla su un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

| Ricetta | Preriscaldamento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|--|------------------|------------------|-------------------------|---------------------|
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele) | Sì | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | Sì | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | Sì | 180 - 200 | 50 - 60 | |

MAXI COOKING

Questa funzione è particolarmente indicata per cuocere tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura uniforme. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno prima della cottura.

Per gli arrostiti, si consiglia di aggiungere del brodo sul fondo della pentola e di irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido, urgerla con olio o burro oppure avvolgerla in fette di bacon.

Iniziare la cottura con l'arrosto appoggiato sul lato della pelle.

| Ricetta | Preriscaldamento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------|---------------------|
| Arrosto di maiale con cotenna 2 kg | - | 170 | 110 - 150 | |

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda / piastra
dolci
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con
500 ml di acqua

ECO TERMOVENTILATO

Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non è necessario preriscaldare il forno.

| Ricetta | Preriscaldamento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori |
|---|------------------|------------------|-------------------------|---------------------|
| Arrosti ripieni | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello) | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C).

Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

MANTENERE IN CALDO

Questa funzione permette di mantenere in caldo le pietanze già cotte. È studiata per impedire la formazione di condensa ed eliminare la necessità di pulire il comparto di cottura.

Si sconsiglia di tenere in caldo le pietanze già cotte per oltre due ore.

Si ricordi che alcuni alimenti continuano a cuocere quando vengono mantenuti in caldo: se necessario, coprirli per evitare che si asciughino eccessivamente.

SCONGELAMENTO

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

TABELLA DI COTTURA COOKASSIST

| Categorie di alimenti | | Livello e accessori | Quantità | Informazioni per la cottura | |
|--------------------------|--------------------|---------------------|--------------|--|---|
| LASAGNA E PASTA AL FORNO | Lasagna fresca | 2 | 500 - 3000 g | | |
| | Lasagne surgelate | 2 | 500 - 3000 g | Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura | |
| CARNE | Manzo | Roast beef | 3 | 600 - 2000 g | Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire |
| | | Hamburger | 5 4 | 1,5 - 3 cm | Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 3/5 del tempo di cottura. |
| | Maiale | Maiale arrosto | 3 | 600 - 2500 g | |
| | | Costine di maiale | 5 4 | 500 - 2000 g | Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura |
| | Pollo | Pollo arrosto | 2 | 600 - 3000 g | Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto |
| | | Filetto/Petto | 5 4 | 1 - 5 cm | Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura |
| | Piatti di carne | Kebab | 5 4 | una griglia | Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura |
| | | Salsicce e wurstel | 5 4 | 1,5 - 4 cm | Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Girare a 2/3 del tempo di cottura |
| PESCE | Filetti freschi | 3 2 | 0,5 - 3 cm | Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere | |
| | Filetti surgelati | 3 2 | 0,5 - 3 cm | | |
| | Pesce alla griglia | Capesante | 4 | una teglia | Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo |
| | | Cozze Gratinare | 4 | una teglia | |
| | | Gamberetti | 4 3 | una teglia | Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere |
| | | Gamberetti | 4 3 | una teglia | |
| VERDURE | Verdure arrostate | Patate | 3 | 500 - 1500 g | Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare |
| | | Verdure ripiene | 3 | 100 - 500 g l'uno | Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere |
| | | Altre verdure | 3 | 500 - 1500 g | |
| | Verdure gratinate | Patate | 3 2 | 1 teglia | Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare |
| | | Pomodori | 3 | 1 teglia | Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo |
| | | Peperoni | 3 | 1 teglia | Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura |
| | | Broccoli | 3 | 1 teglia | |
| | Cavolfiore | 3 | 1 teglia | Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura | |
| | Altro | 3 | 1 teglia | | |
| TORTE SALATE | | 2 | 800 - 1200 g | Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita | |

ACCESSORI


















Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra
dolci
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

| Categorie di alimenti | | Livello e accessori | Quantità | Informazioni per la cottura | |
|-----------------------|-----------------------|---|---|---|--|
| PANE | Panini |  3 | 60 - 150 g l'uno | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno | |
| | Pancarrè in stampo |  2 | 400 - 600 g l'uno | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno | |
| | Pagnotta |  2 | 700 - 2000 g | Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia | |
| | Baguette |  3 | 200 - 300 g l'uno | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno | |
| PIZZA | Pizza sottile |  2 | Teglia rotonda | Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto | |
| | Pizza alta |  2 | Teglia rotonda | | |
| | Pizza surgelata |  2 | Livelli 1 - 4 | | Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia |
| | |  4  1 | | | |
| TORTE E DOLCI | Pan di spagna |  2 | 500 - 1200 g | Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata | |
| | Paste e torte ripiene | Biscotti |  3 | 200 - 600 g | Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia |
| | | Croissant (freschi) |  3 | una teglia | Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire |
| | | Bignè |  3 | una teglia | |
| | | Crostata |  3 | 400 - 1600 g | Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare |
| | | Strudel |  3 | 400 - 1600 g | Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna |

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.
Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

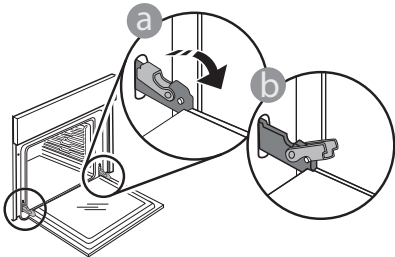
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

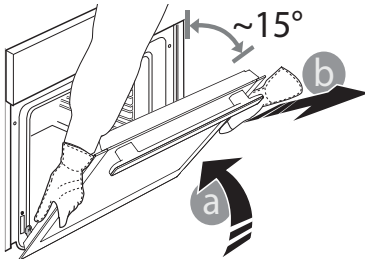
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

- Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

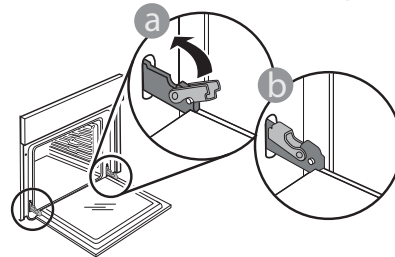


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

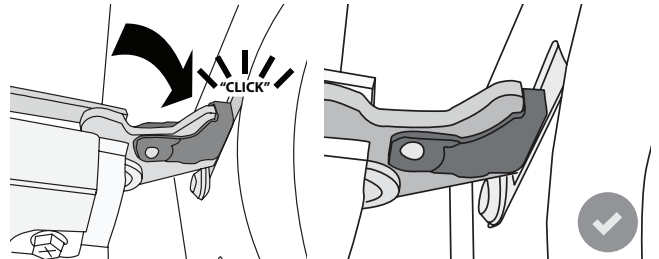


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.







SOSTITUIRE LA LAMPADA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|--|--|
| Il forno non funziona. | Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera. | Il forno è guasto. | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate. |
| L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne. | La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente. | Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza". |
| La funzione non è disponibile in modalità demo. | È attiva la modalità demo. | Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità demo negozio" per uscire. |
| La porta non si apre. | Ciclo di pulizia in corso. | Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTENZA

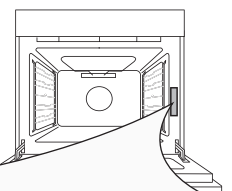
In caso di problemi operativi, contattare un Centro Assistenza Tecnica Franke.

Non rivolgersi a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di difetto
- il modello di apparecchio (codice art.)
- il numero di serie (S.N. sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta).

Quando si contatta il Centro Assistenza, comunicare i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

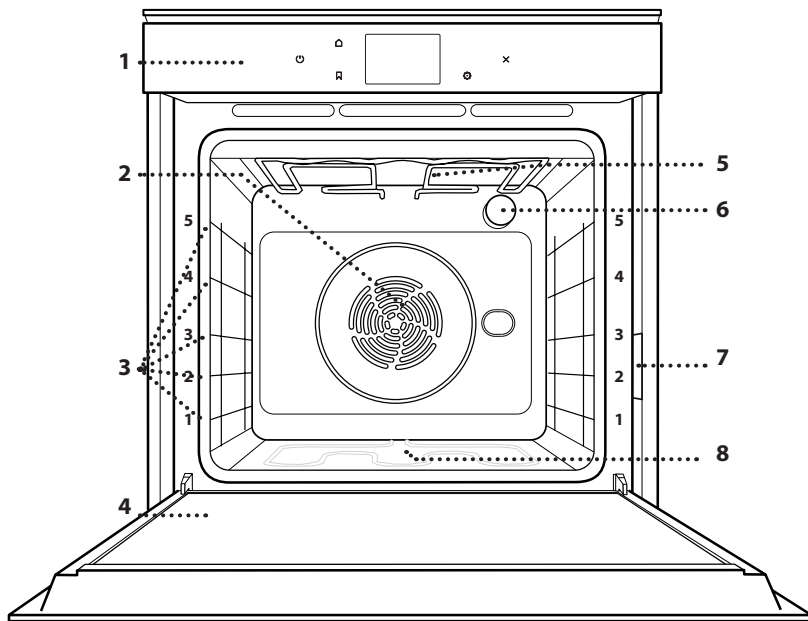


ÍNDICE

| | |
|---------------------------------------|----|
| DESCRIPCIÓN GENERAL | 80 |
| PANEL DE CONTROL | 80 |
| ACCESORIOS..... | 81 |
| FUNCIONES | 82 |
| CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL..... | 83 |
| PRIMER USO | 83 |
| USO DIARIO..... | 85 |
| CONSEJOS ÚTILES | 89 |
| TABLA DE COCCIÓN COOKASSIST | 94 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 96 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 97 |
| ASISTENCIA | 97 |

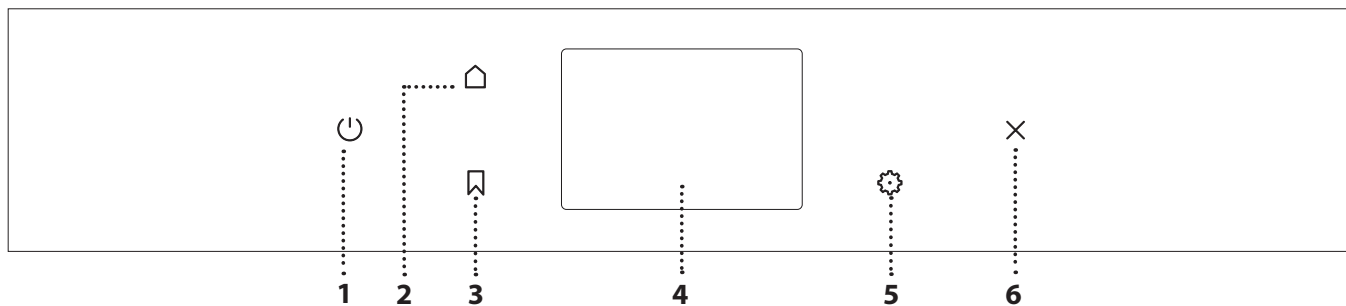
GUÍA DEL USUARIO

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de control
2. Ventilador y resistencia circular (no visible)
3. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Lámpara
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

5. HERRAMIENTAS

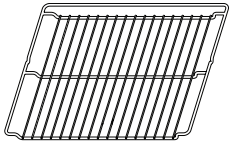
Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

6. CANCELAR

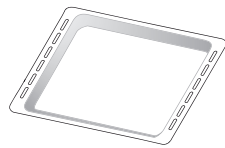
Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.

ACCESORIOS

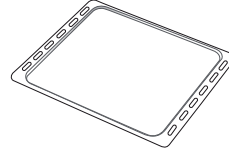
REJILLA



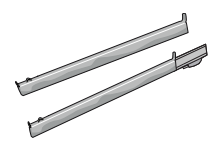
GRASERA



BANDEJA PASTELERA



GUÍAS DESLIZANTE



El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

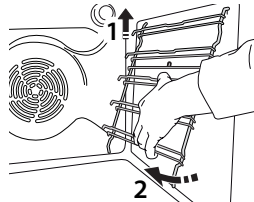
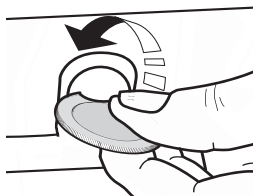
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

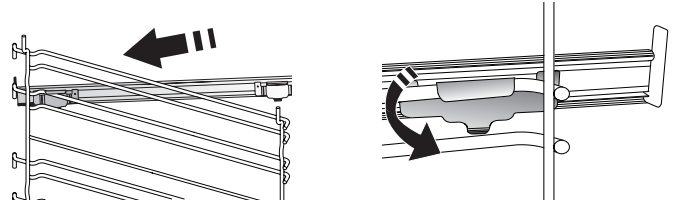
- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.



MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES



FUNCIONES MANUALES

- **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**
Para precalentar el horno rápidamente.
- **CONVENCIONAL***
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.
- **GRILL**
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **TURBO GRILL**
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **AIRE FORZADO**
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **FUNCIONES DE MULTICOOKING (MULTICOCCIÓN)**
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **HORNEADO POR CONVECCIÓN**
Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **FUNCIONES ESPECIALES**
 - » **DESCONGELAR**
Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
 - » **MANTENER CALIENTE**
Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

- » **LEUDAR**
Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
- » **COMODIDAD**
Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.
- » **MAXI COOKING**
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.
- » **AIRE FORZADO ECO***
Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
- **FROZEN COOK (COCCIÓN DE CONGELADOS)**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.



COOKASSIST

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.

Para volver a la pantalla anterior:


Toque < .

Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».


1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.

| | |
|-------------------------------|--|
| Čeština, Český Jazyk Czech |  |
| Dansk Danish | |
| Deutsch German | |

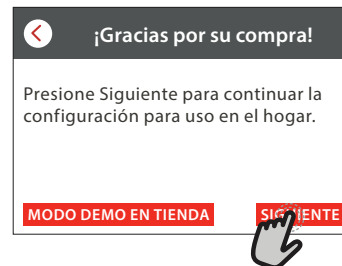
- Toque el idioma que desea.

| | |
|---------------------------|---|
| Ελληνικά Greek, Modern |  |
| English English | |
| Español Spanish | |

Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. SELECCIONAR MODO DE AJUSTES

Una vez seleccionado el idioma, la pantalla le indicará que escoja entre «GUARDAR DEMO» (útil para vendedores, solo para muestras) o continúe tocando «SIGUIENTE».



. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.



- Toque «AJUSTAR» para confirmar.



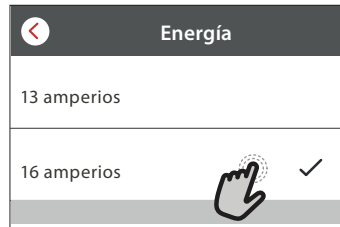
Una vez ajustada la hora, deberá fijar la fecha.

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

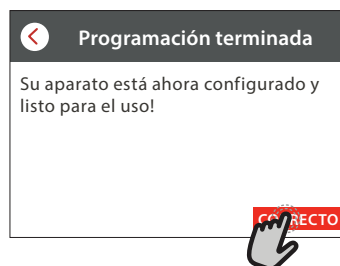
4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.



- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.



5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.


Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y CookAssist.

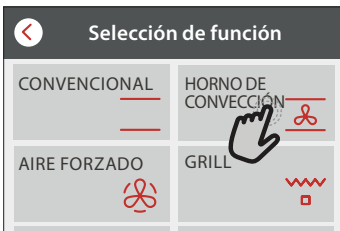
- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.



- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.



- Seleccione la función que desee tocándola.




2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.



Si la función lo permite, puede pulsar  para activar el precalentamiento.



DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para empezar a ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».



- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo de cocción requerido.



- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES COOKASSIST

Las funciones COOKASSIST le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

- Escoja una receta de la lista.

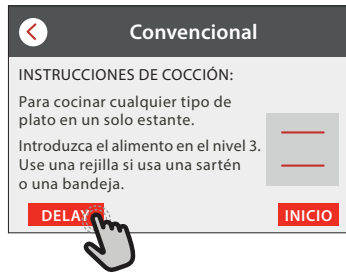
Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú COOKASSIST FUNCTION (FUNCIÓN COOKASSIST) (consulte las tablas correspondientes) y por funciones de receta en el menú COOKASSIST PRO.

- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.
- Siga los mensajes en pantalla que le guiarán a lo largo del proceso de cocción.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO


Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada.



- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Si se selecciona el precalentamiento durante el ajuste del ciclo, la opción de delay estará desactivada.


- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

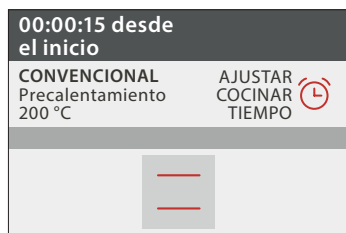
Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

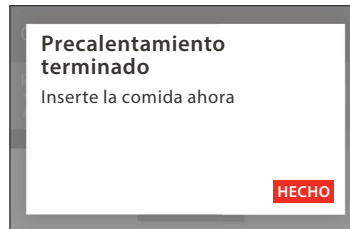
- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento, o toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y la cocción se reanuda automáticamente.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas funciones COOKASSIST requieren dar la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y la cocción se reanuda automáticamente.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.

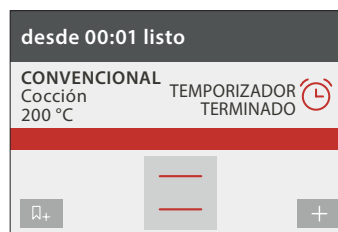
Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.



- Compruebe la comida.
- Cierre la puerta y la cocción se reanuda automáticamente.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.




- Toque  para guardarla como favorita.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Toque  para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez terminada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

La pantalla le permite guardar la función indicando hasta cuatro comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.


- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.



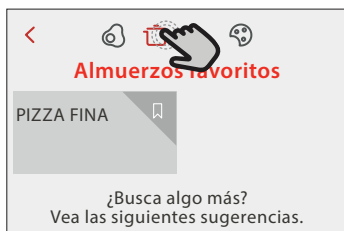
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.



UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse : las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.

- Toque el icono de cada comida para ver las listas correspondientes



- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre a cada favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: La pantalla mostrará los nuevos atributos.

- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios. En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:


- Toque  en la función.
- Toque «ELIMINAR».

También puede ajustar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse .
- Seleccione  «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Solo es posible combinar un hueco de tiempo con una comida.

10. HERRAMIENTAS

Pulse  para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento.

Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



LIMPIEZA PIROLÍTICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Hay disponibles tres ciclos de autolimpieza con distintas duraciones: alta, media, baja. Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.
- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.
- Escoja uno de los ciclos disponibles según sus necesidades.
- Toque «INICIO» para activar la función seleccionada. El horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloqueará automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el párrafo correspondiente.



SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.



BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



MÁS MODOS

Para seleccionar el modo sabático y acceder a Energía.

El modo sabático mantiene el horno encendido en modo de horneado hasta que se desactiva. Cuando se activa el modo sabático, sólo funciona el ciclo convencional. El resto de ciclos de cocción y limpieza están desactivados. No sonará ningún tono y las pantallas no indicarán los cambios de temperatura. Cuando la puerta del horno se abra o se cierre, la luz del horno no se encenderá ni se apagará, y las resistencias no se encenderán ni se apagarán inmediatamente.

Para desactivar el modo sabático y salir de él, pulse  o  y mantenga pulsada la pantalla durante 3 segundos.



PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.



INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas: recetas, si es necesario precalentar, temperatura (°C), nivel del grill, tiempo de cocción (minutos), accesorios y nivel sugerido para la cocción.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. Al principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos.

CONVENCIONAL

Las resistencias de la parte superior e inferior del horno calientan el interior uniformemente.

Utilice el 3.er estante. Para cocinar pizza, así como tartas saladas y dulces con relleno líquido, utilice el 1.er o el 2.º estante.

Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.

Esta función es el mejor modo de cocción para preparar postres delicados en un único estante.














Utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada. Cuando use las bandejas suministradas, extraiga cualquier accesorio que no utilice del interior del horno para conseguir un resultado óptimo y ahorrar energía.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, pero tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si el palillo aparece limpio al retirarlo, el bizcocho está listo.

Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con manteca los bordes, ya que el bizcocho podría no subir de manera homogénea en torno a los bordes. Si el bizcocho se «hunde» durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.

El pescado está cocinado cuando la espina dorsal se desprende fácilmente. Empiece seleccionando la temperatura indicada más baja, incluso cuando prepare pescado más grande. Como norma general, cuanto más grande sea el pescado, más baja debe ser la temperatura y, por consiguiente, el tiempo de cocción debe ser más largo.

| Receta | Precalentamiento | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|---|------------------|------------------|--------------------------|---|
| Bizcochos esponjosos | Sí | 170 | 30 - 50 |  |
| Galletas / Galletas de pastaflora | Sí | 150 | 20 - 40 |  |
| Pastelitos / Magdalenas | Sí | 170 | 20 - 40 |  |
| Lionesas | Sí | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| Merengues | Sí | 90 | 110 - 150 |  |
| Pizza / Pan / Focaccia | Sí | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| Pizza congelada | Sí | 250 | 10-15 |  |
| Volovanes / Canapés de hojaldre | Sí | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones | Sí | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Cordero / Ternera / Buey / Cerdo 1 kg | Sí | 190-200 | 80-110 |  |
| Pollo, conejo, pato 1 kg | Sí | 200-230 | 50-100 |  |
| Pavo / oca 3 kg | Sí | 190 - 200 | 80 - 130 |  |
| Pescado al horno / en papillote (filetes, entero) | Sí | 180 - 200 | 40 - 60 |  |






GRILL

La resistencia superior permite conseguir un resultado óptimo al asar al grill. Coloque los alimentos en el 4.º o 5.º estante. Para asados al grill, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de la cocción. Colóquela en el 3.er o el 4.º estante, añadiendo 500 ml de agua potable aproximadamente. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

Si desea gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados.

Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un nivel inferior para alejarla del grill. Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se coloca la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

| Receta | Precalentamiento | Nivel del grill | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|--|------------------|----------------------|--------------------------|---|
| Tostada | - | 3 (Alta) | 3 - 6 | 5  |
| Filetes de pescado / Bistecs | - | 2 (Media) | 20 - 30 | 4  3  |
| Salchichas / Kebabs / Costillas / Hamburguesas | - | 2 - 3 (Medio - Alto) | 15 - 30 | 5  4  |

TURBO GRILL






En esta función, la resistencia superior y el ventilador se activan a la vez.

Se recomienda utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción. Colóquela en el 1.er o el 2.º estante, añadiendo 500 ml de agua aproximadamente. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la

cocción.

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de los asados, es conveniente añadir caldo en la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

| Receta | Precalentamiento | Nivel del grill | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|------------------------------|------------------|-----------------|--------------------------|---|
| Pollo asado 1-1,3 kg | - | 2 (Media) | 55-70 | 2  1  |
| Pierna de cordero / Jarretes | - | 2 (Media) | 60 - 90 | 3  |
| Patatas asadas | - | 2 (Media) | 35 - 55 | 3  |
| Verduras gratinadas | - | 3 (Alta) | 10 - 25 | 3  |

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

























AIRE FORZADO

La resistencia circular y el ventilador se activan a la vez. El ventilador de la pared trasera distribuye el aire caliente uniformemente por el horno.

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo pescado o verduras) utilizando diferentes estantes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

















Utilice el 4.º estante para cocinar en un solo estante, el 1.º y el 4.º para cocinar en dos estantes y el 1.º, el 3.º y el 5.º para cocinar en tres estantes. Coloque los moldes de pastel siempre en la rejilla. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.

Para conseguir un dorado uniforme, procure que todas las porciones de masa tengan el mismo grosor. Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

| Receta | Precalentamiento | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|---|------------------|------------------|--------------------------|--|
| Bizcochos esponjosos | Sí | 170 | 30 - 50 | 2  |
| | Sí | 160 | 30 - 50 | 4 1  |
| Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana) | Sí | 160 - 200 | 35-90 | 4 1  |
| Galletas / Galletas de pastaflora | Sí | 140 | 30 - 50 | 4  |
| | Sí | 140 | 30 - 50 | 4 1  |
| | Sí | 135 | 40 - 60 | 5 3 1  |
| Pastelitos / Magdalenas | Sí | 150 | 30 - 50 | 4  |
| | Sí | 150 | 30 - 50 | 4 1  |
| | Sí | 150 | 40 - 60 | 5 3 1  |
| Lionesas | Sí | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1  |
| | Sí | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1  |
| Merengues | Sí | 90 | 130 - 150 | 4 1  |
| | Sí | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1  |
| Pizza / Pan / Focaccia | Sí | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1  |
| Pizza (fina, gruesa, focaccia) | Sí | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1  |
| Pizza congelada | Sí | 250 | 10 - 20 | 4 1  |
| | Sí | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1  |
| Tartas saladas (tarta de verdura, quiche) | Sí | 180 - 190 | 45-60 | 4 1  |
| | Sí | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1  |
| Volovanes / Canapés de hojaldre | Sí | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1  |
| | Sí | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1  |
| Lasañas y carnes | Sí | 200 | 50 - 100 * | 4 1  |
| Carnes y patatas | Sí | 200 | 45 - 100 * | 4 1  |
| Pescado y verduras | Sí | 180 | 30 - 50 * | 4 1  |

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

MULTICOOKING (MULTICOCCIÓN)

| Receta | Recipiente | Pre calentamiento | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|---|---------------|-------------------|------------------|--------------------------|---|
| Galletas | Galletas | Sí | 135 | 50 - 70 |     |
| Tartas | Tartas | Sí | 170 | 50 - 70 |     |
| Pizza redonda | Pizza redonda | Sí | 210 | 40 - 60 |     |
| Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / Verduras asadas (nivel 4) lasaña (nivel 2) cortes de carne (nivel 1) | Menú Cook 4 | Sí | 190 | 40 - 120 |     |




HORNEADO POR CONVECCIÓN

Para quiches y tartas de verduras o postres con relleno húmedo, como tartas de queso o de frutas, utilice esta función.

También es ideal para cocinar alimentos con un alto contenido de agua. El ventilador distribuye el aire caliente uniformemente por el horno. Esto ayuda a mantener una temperatura constante y a cocinar los alimentos de una forma más homogénea, dorando la parte superior y manteniendo la humedad en el interior, con lo que se consiguen unos panes más crujientes.

Utilice el 3.º o el 2.º estante. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos.

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y esparza galletas trituradas sobre la base antes de añadir el relleno.

| Receta | Pre calentamiento | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|---|-------------------|------------------|--------------------------|---|
| Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana) | Sí | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| Tartas saladas (tarta de verdura, quiche) | Sí | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas) | Sí | 180 - 200 | 50 - 60 |  |

MAXI COOKING


Esta función es muy útil para cocinar piezas de carne grandes (de más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Utilice el 1.º o el 2.º estante según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno.

En el caso de los asados, es conveniente añadir caldo en la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Si la carne es demasiado magra, añada un poco de líquido, mójela con un poco de grasa o cúbrala con lonchas de tocino, por ejemplo.

Si hay que dar la vuelta al asado, ponga primero la parte con la piel hacia abajo.

| Receta | Pre calentamiento | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|---------------------------|-------------------|------------------|--------------------------|---|
| Cerdo asado con piel 2 kg | - | 170 | 110-150 |  |

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

AIRE FORZADO ECO

Se recomienda utilizar el 3.er nivel. No es necesario precalentar el horno.

| Receta | Precalentamiento | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) | Nivel y accesorios |
|--|------------------|------------------|--------------------------|--------------------|
| Piezas de carne rellenas asadas | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Trozos de carne (conejo, pollo, cordero) | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

LEUDAR

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C).

El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

MANTENER CALIENTE




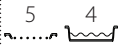

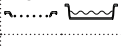




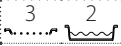
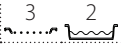


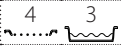










La función Mantener caliente le permite mantener caliente la comida preparada. Esto evita que se formen condensaciones y elimina la necesidad de limpiar el compartimento de cocción.

No se aconseja mantener caliente la comida preparada durante más de dos horas. Recuerde que algunos alimentos se siguen cocinando mientras se mantienen calientes: Tápelos, si es necesario, para impedir que se sequen.

DESCONGELAR

Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

TABLA DE COCCIÓN COOKASSIST

| Categorías de alimentos | | Nivel y accesorios | Cantidad | Información de cocción | |
|---------------------------|---|---|---|---|--|
| ESTOFADO Y PASTA AL HORNO | Lasaña fresca |  2 | 500- 3000 g | Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto | |
| | Lasaña congelada |  2 | 500- 3000 g | | |
| CARNES | Carne de res | Asado de carne de res |  3 | 600- 2000 g | Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar |
| | | Hamburguesa |  5 4 | 1,5-3 cm | Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 3/5 partes del tiempo de cocción. |
| | Cerdo | Asado de cerdo |  3 | 600- 2500 g | Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción |
| | | Costillas de cerdo |  5 4 | 500- 2000 g | |
| | Pollo | Pollo asado |  2 | 600- 3000 g | Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba |
| | | Filete / pechuga |  5 4 | 1-5 cm | Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción |
| | Platos de carne | Kebab |  5 4 | una rejilla | Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción |
| | | Embutidos y salchichas vienesas |  5 4 | 1,5-4 cm | Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que se agrieten. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción |
| PESCADO | Filetes frescos |  3 2 | 0,5-3 cm | Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto | |
| | Filetes congelados |  3 2 | 0,5-3 cm | | |
| | Marisco al grill | Vieiras |  4 | una bandeja | Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil |
| | | Mejillones gratinados |  4 | una bandeja | Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto |
| | | Camarones |  4 3 | una bandeja | |
| Langostinos |  4 3 | una bandeja | | | |
| VERDURAS | Verduras asadas | Papas |  3 | 500- 1500 g | Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno |
| | | Hortalizas rellenas |  3 | 100-500 g cada una | Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto |
| | | Otras verduras |  3 | 500- 1500 g | |
| | Verduras gratinadas | Papas |  3 | 1 bandeja | Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno |
| | | Tomates |  3 | 1 bandeja | Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil |
| | | Pimientos |  3 | 1 bandeja | Prepare según su receta preferida. Cubra con queso para conseguir un dorado perfecto |
| | | Brócoli |  3 | 1 bandeja | Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto |
| | | Coliflor |  3 | 1 bandeja | |
| Otros |  3 | 1 bandeja | | | |

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla


























Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

| Categorías de alimentos | | Nivel y accesorios | Cantidad | Información de cocción | |
|-------------------------|---------------------------------|--|---|---|---|
| TARTAS SALADAS | |  2 | 800- 1200 g | Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta favorita | |
| PAN | Panecillos |  3 | 60-150 g cada uno | Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de panecillos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno | |
| | Barra de pan de molde |  2 | 400-600 g cada una | Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno | |
| | Pan grande |  2 | 700- 2000 g | Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera | |
| | Baguettes |  3 | 200-300 g cada uno | Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de panecillos antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno | |
| PIZZA | Pizza fina |  2 | bandeja redonda | Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela subir utilizando la función específica del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón | |
| | Pizza gruesa |  2 | bandeja redonda | | |
| | Pizza congelada |  2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 | 1 - 4 capas | Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla | |
| REPOSTERÍA | Bizcocho en molde |  2 | 500-1200 g | Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada | |
| | Tartas dulces y tartas rellenas | Galletas |  3 | 200-600 g | Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en la bandeja pastelera |
| | | Medialunas frescas |  3 | una bandeja | Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera. Deje enfriar antes de servir |
| | | Pasta choux |  3 | una bandeja | |
| | | Tarta en molde |  3 | 400- 1600 g | Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y dos huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dóblela en un molde. Rellénela con mermelada y hornéela |
| | | Strudel |  3 | 400- 1600 g | Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Extienda la masa y doble la parte externa |

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

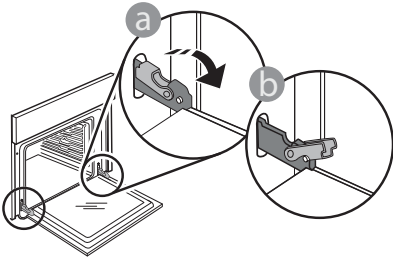
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

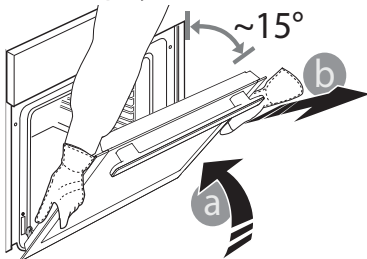
- Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

- Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

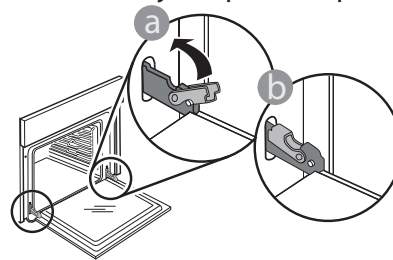


- Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

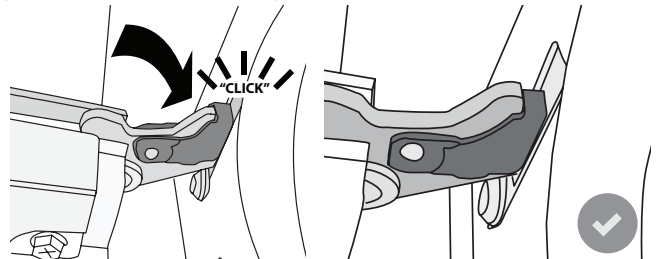


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

- Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



- Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.







SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
- Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| El horno no funciona. | Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica. | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
| En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra. | Fallo del horno. | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Pulse  , toque  y seleccione «Factory Reset». Se borrarán todos los ajustes guardados. |
| El suministro eléctrico de la casa se desconecta. | Configuración de potencia incorrecta. | Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Para cambiarlo, pulse  , seleccione  «Más modos» y seleccione «Energía». |
| La función no está disponible en el modo de demostración. | El modo de demostración está activado. | Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir. |
| La puerta no se abre. | Ciclo de limpieza en curso. | Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

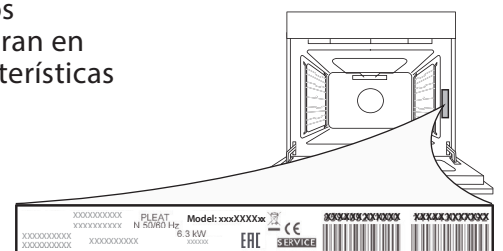
ASISTENCIA

En caso de problemas de funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica de Franke. No solicite nunca los servicios de técnicos no autorizados.

Indique:

- el tipo de fallo
- el modelo del aparato (art./código)
- el número de serie (S/N), indicado en la placa de características, que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta).

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de Asistencia, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

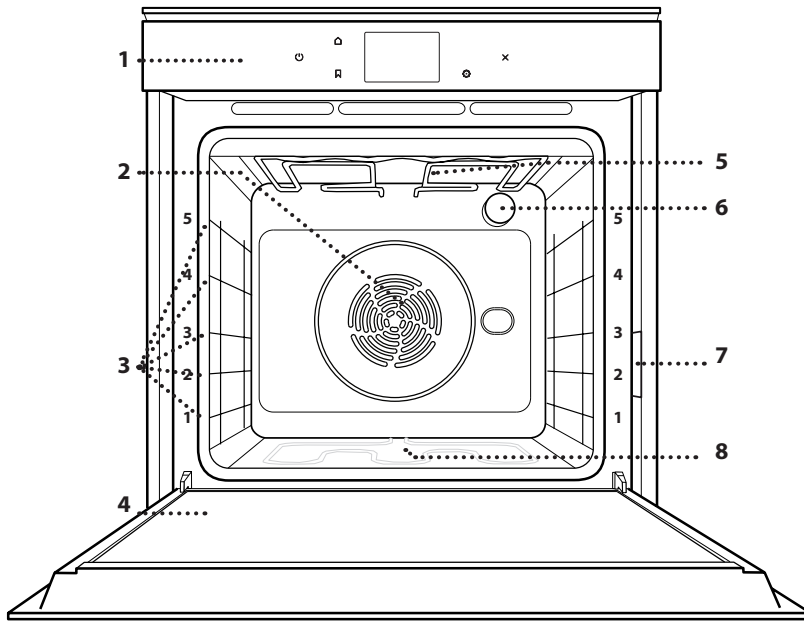


ÍNDICE

| | |
|------------------------------------|-----|
| VISÃO GERAL..... | 99 |
| PAINEL DE CONTROLO..... | 99 |
| ACESSÓRIOS..... | 100 |
| FUNÇÕES..... | 101 |
| COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL..... | 102 |
| UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ..... | 102 |
| UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 104 |
| CONSELHOS ÚTEIS..... | 108 |
| TABELA DE COZEDURA COOKASSIST..... | 113 |
| LIMPEZA E MANUTENÇÃO..... | 115 |
| RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 116 |
| SUORTE..... | 116 |

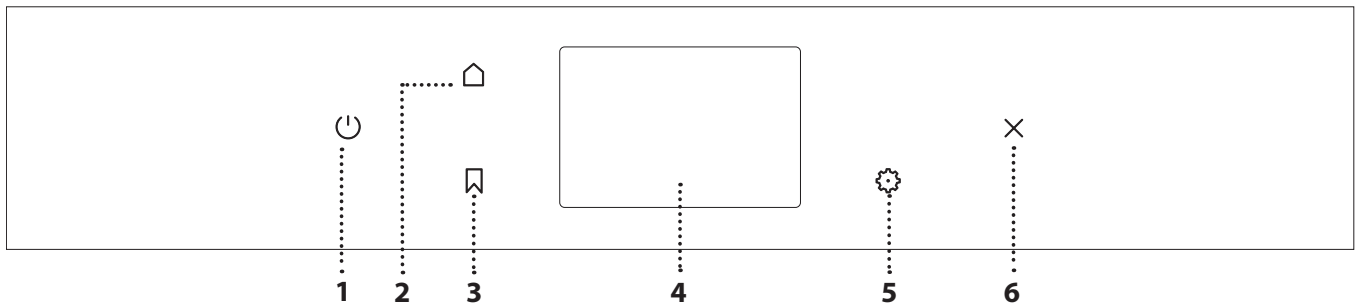
GUIA DO UTILIZADOR

VISÃO GERAL



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Placa de identificação (não remover)
8. Resistência inferior (não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. LIG./ DESL.

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITOS

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

5. FERRAMENTAS

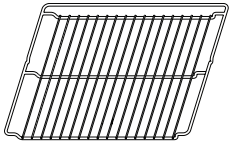
Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

6. CANCELAR

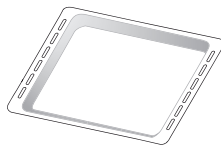
Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

ACESSÓRIOS

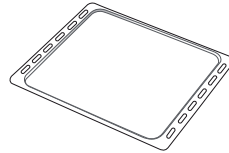
GRELHA METÁLICA



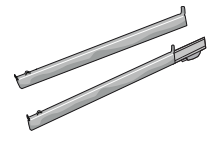
TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO PARA ASSAR



CORREDIÇAS



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

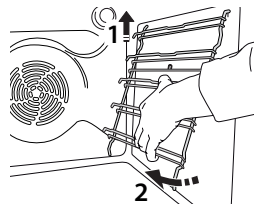
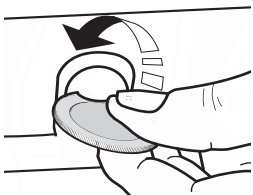
COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

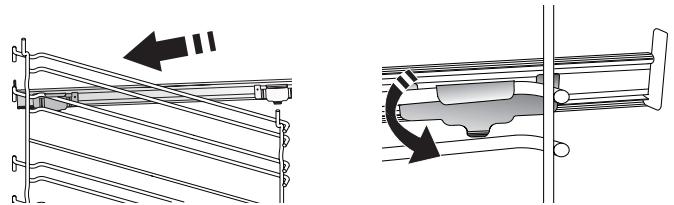
- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.



COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corredeiras.

Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES



FUNÇÕES MANUAIS

- **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**
Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.
- **CONVENCIONAL***
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
- **GRILL**
Para grelhar bifés, kebabs, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **TURBO GRILL**
Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **AR FORÇADO**
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
- **FUNÇÕES MULTICOOKING**
Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, tartes, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.
- **COZEDURA POR CONVECÇÃO**
Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
 - » **DESCONGELAR**
Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.
 - » **MANTER QUENTE**
Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

» CONVENIÊNCIA

Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a uma temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.

» MAXI COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» AR FORÇADO ECO*

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifés num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

• COZINHAR CONGELADOS

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.



COOKASSIST

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para percorrer um menu ou uma lista:

Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



Para selecionar ou confirmar:

Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

Para regressar ao ecrã anterior:

toque em < .

Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo  para aceder ao menu "Ferramentas".

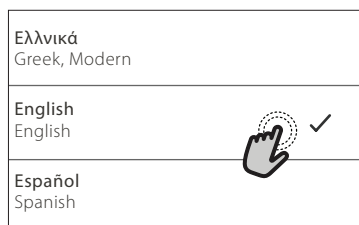
1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.



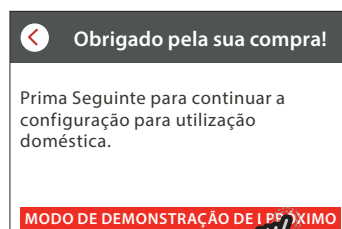
- Toque no idioma pretendido.



Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. SELECIONAR O MODO DE DEFINIÇÕES

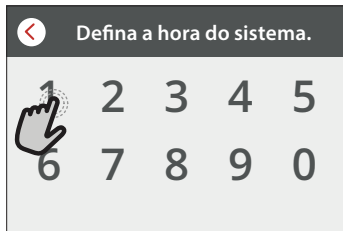
Uma vez selecionado o idioma, o visor solicitar-lhe-á que escolha entre "DEMONSTRAÇÃO DE LOJA" (útil para retalhistas, apenas para fins de exibição) ou continuar, tocando em "PRÓXIMO".



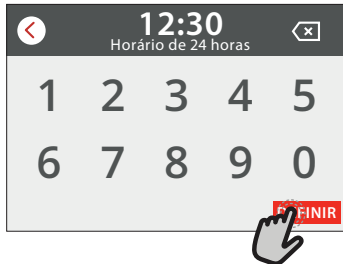
. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.



- Toque em "DEFINIR" para confirmar.



Uma vez definida a hora, terá de definir a data.

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

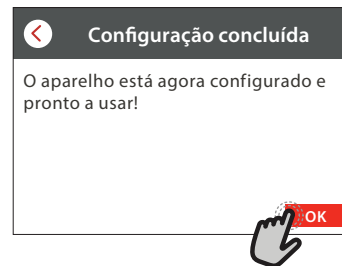
4. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.



- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.



5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.


Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.

É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe selecionar entre as funções “Manual” e “CookAssist”.

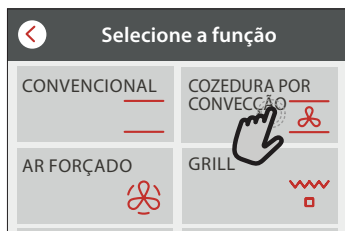
- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.



- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.



- Toque na função necessária para a selecionar.




2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.



Se a função o permitir, pode tocar em  para ativar o preaquecimento.



DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo com temporizador, o forno cozinha durante o tempo que selecionar. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para começar a definir a duração, toque em “Definir tempo de cozedura”.



- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.



- Toque em “PRÓXIMO” para confirmar.

3. DEFINIR FUNÇÕES COOKASSIST

As funções COOKASSIST permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha uma receita da lista.

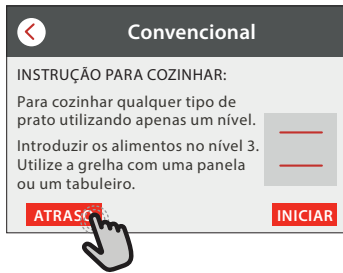
As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu “FUNÇÃO COOKASSIST” (ver tabelas correspondentes) e por características das receitas no menu “COOKASSIST PRO”.

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.
- Siga as indicações apresentadas no ecrã para o orientar ao longo do processo de cozedura.

4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO


Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em “ATRASSO” para definir a hora de início pretendida.



- Depois de definir o atraso pretendido, toque em “INÍCIO DIFERIDO” para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Caso tenha selecionado a função de preaquecimento durante a configuração do ciclo, a opção de início diferido será desativada.


- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em “INÍCIO” para ativar a função.

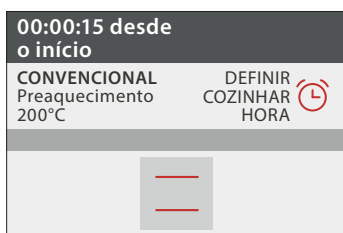
Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor.

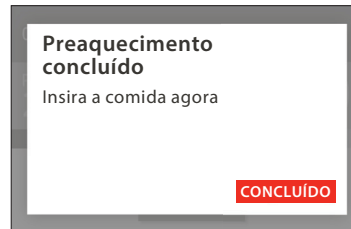
- Prima  para interromper a função em qualquer altura ou toque no valor da duração e, em seguida, seleccione “STOP”.

6. PRAQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida.



- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Ao fechar a porta a cozedura é retomada automaticamente.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas funções “COOKASSIST” necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Ao fechar a porta a cozedura é retomada automaticamente.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma.

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.



- Verifique os alimentos.
- Ao fechar a porta a cozedura é retomada automaticamente.

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.

Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode dar ao seu prato uma tostagem extra, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.




- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Seleccione “Tostagem Extra” para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em  para guardar o prolongamento da cozedura.

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais utilizadas. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma vez terminada uma função, ao clicar em  poderá guardá-la nos favoritos. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições. O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.


- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.



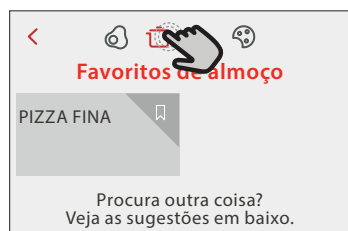
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.



GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes



- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada item dos seus favoritos, personalizando-o de acordo com as suas preferências.



- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.

- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de favoritos, pode também eliminar funções guardadas:


- toque em  na função.
- Toque em "REMOVER".

Pode também ajustar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione  "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Será possível combinar um intervalo de tempo apenas com uma refeição.

10. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.



TEMPORIZADOR DE COZINHA



Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.



LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponível três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo. Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a função selecionada. O forno iniciará o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo irá bloquear-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

Uma vez selecionado o ciclo, é possível atrasar o início da limpeza automática. Toque em "ATRASSO" para definir a hora de fim, conforme indicado no parágrafo relevante.



SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.



BLOQUEIO DE TECLAS

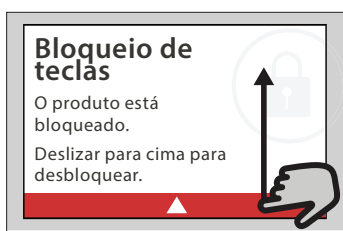
O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:



- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.



MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabbath e aceder à Gestão de Energia.

O modo Sabbath mantém o forno no modo de cozedura até que seja desativado. Quando o Modo Sabbath está ativado, apenas o ciclo convencional irá funcionar. Todos os restantes ciclos de cozedura e de limpeza são desativados. Não serão emitidos quaisquer sons e os visores não indicarão as alterações de temperatura. Quando a porta do forno é aberta ou fechada, a luz do forno não se acende ou apaga e os elementos de resistência não se ligam ou desligam de imediato.

Para desativar e sair do modo Sabbath, prima  ou  e, em seguida, prima e mantenha premido o ecrã de visualização durante 3 segundos.



PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.



INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

As tabelas indicam: as receitas, se for necessário preaquecimento, temperatura (°C), nível do grelhador, tempo de cozedura (minutos), acessórios e nível sugeridos para a cozedura. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, aumente progressivamente para valores mais altos.

CONVENCIONAL

As resistências na parte superior e inferior da cavidade do forno aquecem o interior do forno uniformemente. Utilize o 3.º nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1.º ou 2.º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.

Esta função é o modo de cozedura ideal para cozinhar sobremesas delicadas num único nível.














Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Quando utilizar os tabuleiros fornecidos, remova quaisquer outros acessórios que não esteja a utilizar da cavidade do forno para obter melhores resultados e economizar energia.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros metálicos para fornos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga as recomendações indicadas na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

Para verificar se um bolo está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efetuando uma mistura mais cuidadosa. O peixe está cozinhado quando a barbatana dorsal sai facilmente. Comece por selecionar a temperatura mais baixa indicada, mesmo ao preparar peixes maiores. Geralmente, quanto maior o peixe, menor a temperatura e, portanto, maior o tempo de cozedura.






| Receita | Preaquecimento | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|---|----------------|------------------|-------------------------|---|
| Bolos levedados / Pães de ló | Sim | 170 | 30 - 50 |  |
| Cookies / Biscoitos | Sim | 150 | 20 - 40 |  |
| Bolos pequenos / queques | Sim | 170 | 20 - 40 |  |
| Massa "choux" | Sim | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| Merengues | Sim | 90 | 110 - 150 |  |
| Pizza / Pão / Focaccia | Sim | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| Pizza congelada | Sim | 250 | 10 - 15 |  |
| Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada | Sim | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni | Sim | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg | Sim | 190 - 200 | 80 - 110 |  |
| Frango/coelho/pato 1 kg | Sim | 200 - 230 | 50 - 100 |  |
| Peru / ganso 3 kg | Sim | 190 - 200 | 80 - 130 |  |
| Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro) | Sim | 180 - 200 | 40 - 60 |  |

GRILL

A resistência superior da grelha permite obter os resultados ideais ao grelhar. Coloque os alimentos no 4º ou 5º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 3.º/4.º nível, adicionando cerca de 500 ml de água potável. Não é necessário preaquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.

Se pretender grelhar carne, selecione cortes de carne de espessura uniforme, para obter resultados de cozedura uniformes. Peças de carne muito grossas necessitam de tempos de cozedura mais prolongados.






Para evitar que a carne fique queimada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento do grelhador. Vire os alimentos a meio da cozedura. Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar um tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

| Receita | Preaquecimento | Nível do grill | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|--|----------------|--------------------|-------------------------|---|
| Pão torrado | — | 3 (alto) | 3 - 6 | 5  |
| Filetes de peixe / Bifes | — | 2 (médio) | 20 - 30 | 4   |
| Salsichas / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres | — | 2 - 3 (médio-alto) | 15 - 30 | 5   |

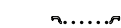
TURBO GRILL

Nesta função, a resistência superior da grelha e a ventoinha são ativadas ao mesmo tempo. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher os sucos da cozedura. Coloque-o no 1.º/2.º nível, adicionando 500 ml de água potável. Não é necessário preaquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Vire os alimentos quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo do recipiente e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

| Receita | Preaquecimento | Nível do grill | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|---------------------------|----------------|----------------|-------------------------|---|
| Frango assado 1-1,3 kg | — | 2 (médio) | 55 - 70 | 2   |
| Perna de borrego / pernis | — | 2 (médio) | 60 - 90 | 3  |
| Batatas assadas | — | 2 (médio) | 35 - 55 | 3  |
| Gratinado de legumes | — | 3 (alto) | 10 - 25 | 3  |

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor/ tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

AR FORÇADO
























































A resistência redonda do grelhador e a ventoinha são ativadas ao mesmo tempo. A ventoinha no painel traseiro distribui o ar quente uniformemente no forno.

A função "AR FORÇADO" permite-lhe cozinhar em simultâneo, em diferentes níveis, alimentos variados que exijam a mesma temperatura de cozedura (por exemplo: peixe ou legumes). Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais prolongado.

Utilize o 3º nível para cozinhar numa única grelha, o 1º e 4º níveis para cozinhar em duas grelhas e o 1º, 3º, 5º níveis para cozinhar em três grelhas. Coloque sempre as formas do bolo na grelha. Preaqueça o forno antes de introduzir os alimentos.

















Para obter um tostado uniforme, certifique-se de que todas as porções da massa têm a mesma espessura.

Ao cozinhar pizza, unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

| Receita | Preaquecimento | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|--|----------------|------------------|-------------------------|--|
| Bolos levedados / Pães de ló | Sim | 170 | 30 - 50 | 2  |
| | Sim | 160 | 30 - 50 | 4 1   |
| Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã) | Sim | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1   |
| Cookies / Biscoitos | Sim | 140 | 30 - 50 | 4  |
| | Sim | 140 | 30 - 50 | 4 1   |
| | Sim | 135 | 40 - 60 | 5 3 1    |
| Bolos pequenos / queques | Sim | 150 | 30 - 50 | 4  |
| | Sim | 150 | 30 - 50 | 4 1   |
| | Sim | 150 | 40 - 60 | 5 3 1    |
| Massa "choux" | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1   |
| | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1    |
| Merengues | Sim | 90 | 130 - 150 | 4 1   |
| | Sim | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1    |
| Pizza / Pão / Focaccia | Sim | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1   |
| Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia) | Sim | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1    |
| | Sim | 250 | 10 - 20 | 4 1   |
| Pizza congelada | Sim | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1    |
| | Sim | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1   |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) | Sim | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1    |
| | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1   |
| Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1    |
| | Sim | 200 | 50 - 100 * | 4 1   |
| Lasanha e Carne | Sim | 200 | 45 - 100 * | 4 1   |
| Carne e Batatas | Sim | 180 | 30 - 50 * | 4 1   |
| Peixe e legumes | Sim | 180 | 30 - 50 * | 4 1   |

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

MULTICOOKING

| Receita | Prato | Preaquecimento | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|--|---------------|----------------|------------------|-------------------------|---|
| Biscoitos | Biscoitos | Sim | 135 | 50 - 70 |     |
| Tartes | Tartes | Sim | 170 | 50 - 70 |     |
| Pizzas redonda | Pizza redonda | Sim | 210 | 40 - 60 |     |
| Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) legumes assados (nível 4) lasanha (nível 2) cortes de carne (nível 1) | Menu Cook 4 | Sim | 190 | 40 - 120 |     |




COZEDURA POR CONVECÇÃO

Utilize esta função para quiches e tartes de legumes ou sobremesas com recheios húmidos, como cheesecakes ou tartes de fruta.

Também é ideal para cozinhar alimentos com um alto teor de água. A ventoinha distribui o calor uniformemente pelo forno. Isto ajuda a manter uma temperatura constante e obter uma cozedura mais homogénea, gratinando a parte superior, selando a humidade e criando pães mais crocantes.

Utilize o 2.º ou o 3.º níveis. Aguarde que o preaquecimento termine, antes de colocar alimentos no interior.

Se a base da sobremesa ficar mal cozida, baixe o nível e polvilhe o fundo do bolo com biscoito ralado antes de adicionar o recheio.

| Receita | Preaquecimento | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|--|----------------|------------------|-------------------------|---|
| Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã) | Sim | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) | Sim | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas) | Sim | 180 - 200 | 50 - 60 |  |

MAXI COOKING


Esta função é muito útil para cozinhar grandes peças de carne (acima de 2,5 kg). Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

Utilize o 1.º ou o 2.º nível dependendo do tamanho da peça de carne. Não é necessário preaquecer o forno antes da cozedura.

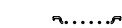
No caso da carne assada, coloque caldo no fundo do recipiente e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Se a carne for muito magra, adicione um pouco de líquido, regue a peça com gordura ou cubra-a com tiras de bacon, por exemplo.

Para virar a carne, certifique-se de que a coloca com a pele para baixo primeiro.

| Receita | Preaquecimento | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|------------------------------|----------------|------------------|-------------------------|---|
| Porco assado estaladiço 2 kg | - | 170 | 110 - 150 |  |

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

AR FORÇADO ECO

Recomenda-se a utilização do 3.º nível. Não é necessário preaquecer o forno.

| Receita | Preaquecimento | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|---|----------------|------------------|-------------------------|--------------------|
| Peças de carne recheadas | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Cortes de carne (coelho, frango, borrego) | — | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

FERMENTAR

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C).

O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

MANUTENÇÃO DE CALOR

A função de manutenção do calor permite-lhe manter as refeições prontas quentes. Isto evita a formação de condensação e elimina a necessidade de limpar o compartimento de cozedura.

Não é aconselhável manter as refeições prontas quentes durante mais de duas horas. Lembre-se de que alguns alimentos continuam a cozinhar enquanto são mantidos quentes: tape-os, se necessário, para evitar que estes sequem.

DESCONGELAÇÃO

Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação. Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.



TABELA DE COZEDURA COOKASSIST

| Categorias de alimentos | | Nível e acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | |
|---------------------------|--------------------|---------------------|--------------|--|---|
| GUIASADO E MASSA NO FORNO | Lasanha fresca | 2 | 500 - 3000 g | | |
| | Lasanha congelada | 2 | 500 - 3000 g | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito | |
| CARNE | Carne de vaca | Rosbife | 3 | 600 - 2000 g | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar |
| | | Hambúrguer | 5 4 | 1,5 - 3 cm | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 3/5 de tempo de cozedura. |
| | Porco | Porco assado | 3 | 600 - 2500 g | |
| | | Entrecosto | 5 4 | 500 - 2000 g | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de tempo de cozedura |
| | Frango | Frango assado | 2 | 600 - 3000 g | Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima |
| | | Filete/Peito | 5 4 | 1 - 5 cm | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de tempo de cozedura |
| | Pratos carne | Kebab | 5 4 | uma grelha | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 1/2 de tempo de cozedura |
| | | Salsichas e wurstel | 5 4 | 1,5 - 4 cm | Distribua uniformemente pela prateleira. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem. Virar a 2/3 de tempo de cozedura |
| PEIXE | Filetes frescos | 3 2 | 0,5 - 3 cm | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto | |
| | Filetes congelados | 3 2 | 0,5 - 3 cm | | |
| | Marisco grelhado | Vieiras | 4 | um tabuleiro | Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa |
| | | Mexilhão gratinado | 4 | um tabuleiro | |
| | | Camarões | 4 3 | um tabuleiro | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto |
| Gambas | 4 3 | um tabuleiro | | | |
| LEGUMES | Legumes assados | Batatas | 3 | 500 - 1500 g | Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno |
| | | Legumes recheados | 3 | 100 - 500 g cada | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto |
| | | Outros vegetais | 3 | 500 - 1500 g | |
| | Legumes gratinados | Batatas | 3 | 1 tabuleiro | Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno |
| | | Tomates | 3 | 1 tabuleiro | Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa |
| | | Pimentos | 3 | 1 tabuleiro | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Coloque queijo para obter a tostagem perfeita |
| | | Brócolos | 3 | 1 tabuleiro | |
| | | Couve-flor | 3 | 1 tabuleiro | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito |
| | | Outros | 3 | 1 tabuleiro | |

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha











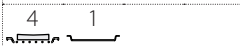









Tabuleiro coletor/ tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar





Tabuleiro coletor com 500 ml de água


| Categorias de alimentos | | Nível e acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | |
|-------------------------|-----------------------------|---|---|--|---|
| BOLOS SALGADOS | |  | 800 - 1200 g | Coloque a massa para 8-10 porções numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo, recheie a massa com a sua receita favorita | |
| PÃO | Rolls |  | 60 - 150 g cada | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno | |
| | Pão de forma |  | 400 - 600 g cada | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno | |
| | Pão grande |  | 700 - 2000 g | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita e coloque-a num tabuleiro para forno | |
| | Baguetes |  | 200 - 300 g cada | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos de baguette antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno | |
| PIZZA | Pizza fina |  | redondo - tabuleiro | Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe levedar utilizando uma função do forno dedicada. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre | |
| | Pizza alta |  | redondo - tabuleiro | | |
| | Pizza congelada |      | 1 - 4 fatias | | |
| | Pão de ló em forma |  | 500 - 1200 g | Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada | |
| BOLOS E BOLINHOS | Bolinhas e tartes recheadas | Biscoitos |  | 200 - 600 g | Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe uniformemente a massa com a forma que preferir. Disponha as bolachas num tabuleiro para assar |
| | | Croissants (frescos) |  | um tabuleiro | Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura. Deixe arrefecer antes de servir |
| | | Massa "choux" |  | um tabuleiro | |
| | | Tarte em forma |  | 400 - 1600 g | Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe a massa uniformemente e coloque-a numa forma. Recheie com marmelada e cozinhe |
| | | Strudel |  | 400 - 1600 g | Prepare uma mistura de maçã aos pedaços, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque manteiga numa frigideira, polvilhe com açúcar e cozinhe durante 10-15 minutos. Enrole e dobre a parte exterior |

ACESSÓRIOS

 Grelha metálica

 Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

 Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha

 Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar

 Tabuleiro coletor com 500 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e limpe-o, preferencialmente enquanto ainda estiver morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

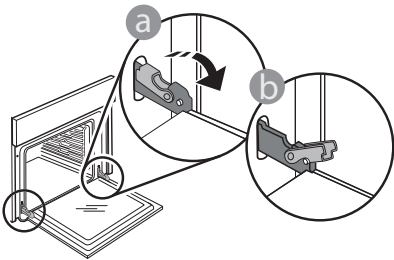
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos que execute a função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

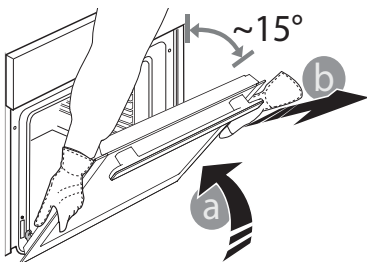
- Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

- **Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

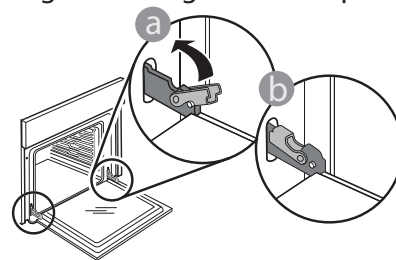


- Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

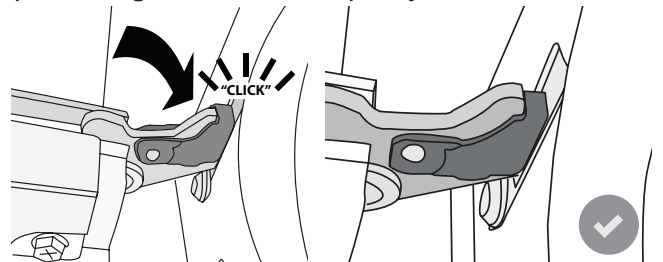


Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

- Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



- Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.







SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|--|
| O forno não está a funcionar. | Corte de energia. Desconexão da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra. | Falha do forno. | Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima  , toque em  e depois selecione "Reposição das Definições de fábrica". Todas as definições guardadas serão eliminadas. |
| Houve uma falha de eletricidade. | Regulação da potência incorreta. | Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Para alterar, prima  , selecione  "Mais modos" e, em seguida, selecione "Gestão da energia". |
| A função não está disponível no modo de demonstração. | O modo de demonstração está ativo. | Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração de loja" para sair. |
| A porta não abre. | Ciclo de limpeza em curso. | Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

SUPORTE

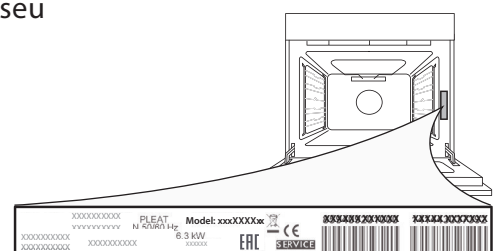
Na eventualidade de quaisquer problemas de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica Franke.

Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.

Indique:

- o tipo de avaria;
- o modelo do aparelho (art./código);
- o número de série (S.N.) indicado na placa de características, localizada na extremidade do lado direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta).

Quando contactar o Centro de Assistência, forneça os códigos contidos na placa de características do seu produto.

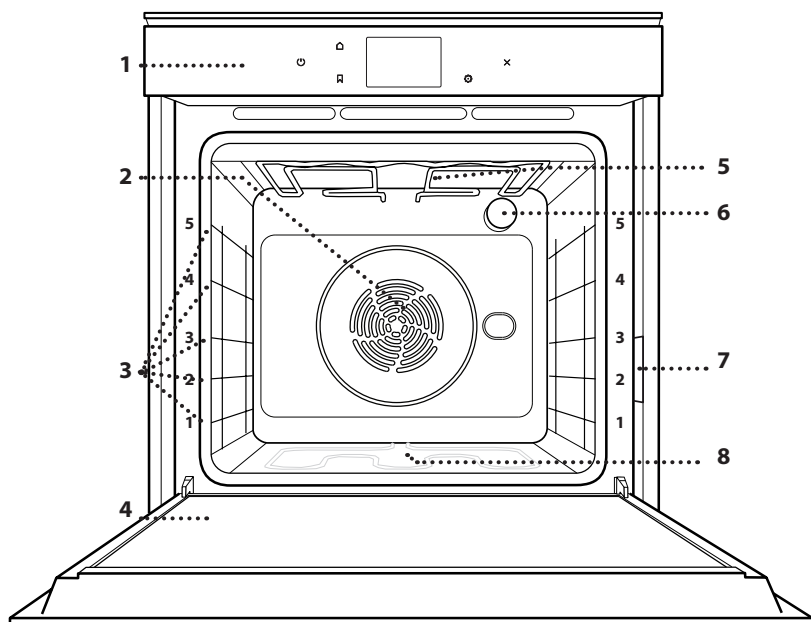


SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----|
| INFORMACJE OGÓLNE | 118 |
| PANEL STEROWANIA..... | 118 |
| AKCESORIA | 119 |
| FUNKCJE..... | 120 |
| JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA | 121 |
| PIERWSZE UŻYCIE | 121 |
| CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 123 |
| PRAKTYCZNE PORADY | 127 |
| TABELA GOTOWANIA COOKASSIST..... | 132 |
| CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 134 |
| ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 135 |
| WSPARCIE TECHNICZNE | 135 |

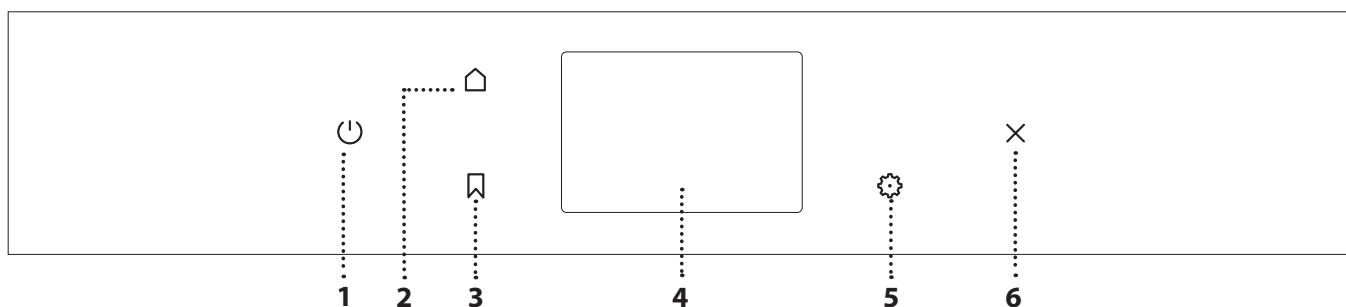
INSTRUKCJA OBSŁUGI

INFORMACJE OGÓLNE



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania i wyłączenia piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ

5. NARZĘDZIA

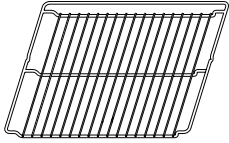
Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

6. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

AKCESORIA

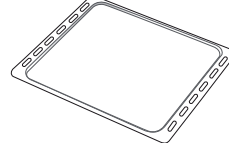
RUSZT



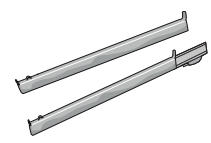
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

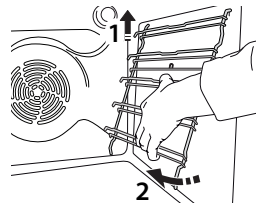
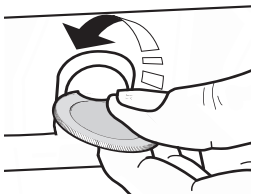
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

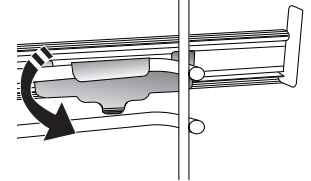
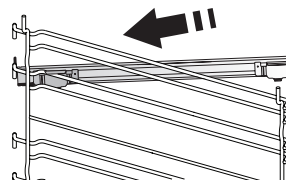
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE



FUNKCJE RĘCZNE

- **SZYBKIE NAGRZEWANIE**
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE***
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**
Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.
- **TURBO GRILL**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **TERMOOBIEG**
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
- **FUNKCJE MULTICOOKING**
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcja polecana do pieczenia ciastek, placków, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowywania pełnych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**
Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **FUNKCJE SPECJALNE**
 - » **ROZMRAŻANIE**
Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
 - » **UTRZYMAJ CIEPŁO**
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» WYGODA

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» TERMOOBIEG ECO*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• FROZEN COOK (PIECZENIE POTRAW MROŻONYCH)

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



ASYSTENT PRZYRZĄDZANIA COOKASSIST

Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu: dotknąć < .

Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

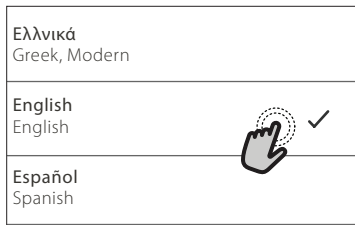
1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.



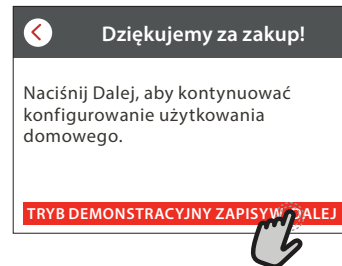
- Dotknąć wybranego języka.



Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. WYBÓR TRYBU USTAWIEŃ

Po wybraniu języka na wyświetlaczu pokaże się polecenie dokonania wyboru w „DEMO SKLEPOWE” (przydatne dla sprzedawców detalicznych, jedynie w celu wyświetlania) lub kontynuowania poprzez dotknięcie „DALEJ”.



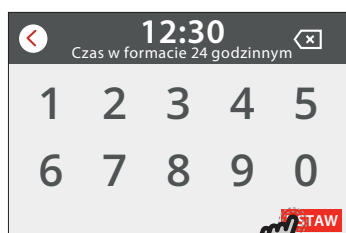
3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.



- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.



Po ustawieniu godziny należy ustawić datę.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

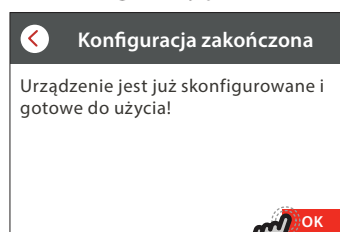
4. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.



- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.



5. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.


Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

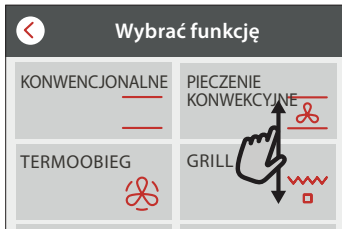
- Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami CookAssist.

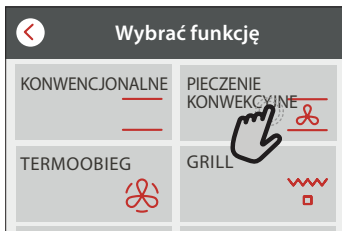
- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.



- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.



- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.

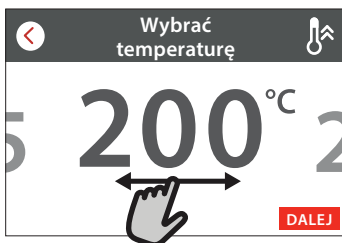


2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

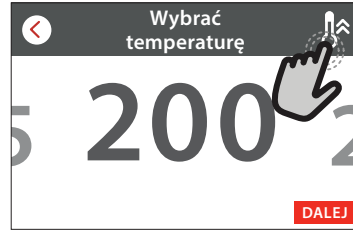
Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość.



Jeśli pozwala na to dana funkcja można dotknąć , aby aktywować nagrzewanie wstępne.



CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby uruchomić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.



- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.



- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

3. USTAWIANIE FUNKCJI COOKASSIST

Funkcje COOKASSIST umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać przepis z listy.

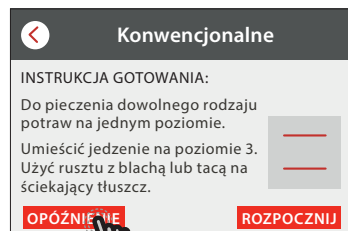
Funkcje wyświetlają się według kategorii jedzenia w menu „ASYSTENT PRZYRZĄDZANIA COOKASSIST” (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu „COOKASSIST PRO”.

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.
- Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby przejść przez proces gotowania.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA


Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę.



- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknąć „OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Jeżeli wybrano nagrzewanie podczas ustawiania cyklu, opcja opóźnienia zostanie wyłączona.


- Aby natychmiast wyłączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć .

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

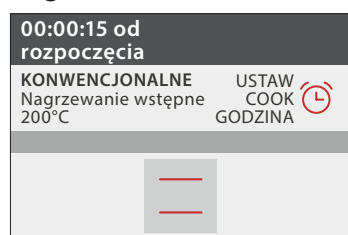
W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

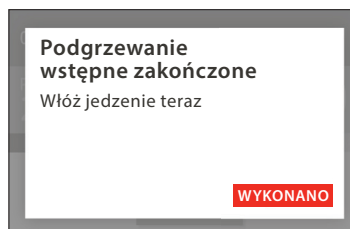
- Nacisnąć , aby wyłączyć aktywną funkcję w każdym momencie lub dotknąć wartości i następnie wybrać „STOP”.

6. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania.



Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki - pieczenie zostanie automatycznie wznowione.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

7. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje COOKASSIST wymagają obracania potrawy podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknąć drzwiczki - pieczenie zostanie automatycznie wznowione.

Przed zakończeniem pieczenia piekarnik może wyświetlić polecenie sprawdzenia potrawy w ten sam sposób.

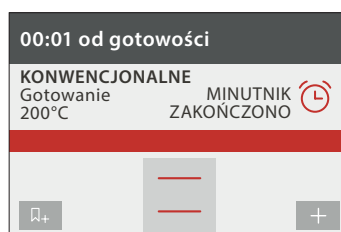
Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.



- Sprawdzić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki - pieczenie zostanie automatycznie wznowione.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.




- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć , aby zapisać wydłużenie pieczenia.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji można dotknąć , aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.


- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.



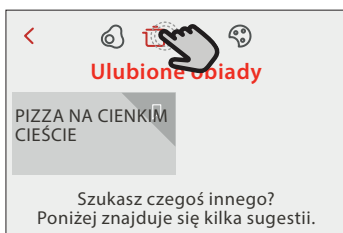
- Dotknąć „ULUBIONY”, aby zapisać funkcję.



WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikony posiłków, aby zobaczyć odpowiednie listy



- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąć żądanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.



- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „EDYCJA”.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.

- Dotknąć „DALEJ”: Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Na ekranie Ulubionych można również usuwać funkcje, które zostały zapisane:


- Dotknąć  na danej funkcji.
- Dotknąć „USUŃ TO”.

Można również dostosować godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

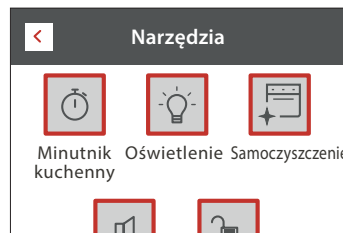
- Nacisnąć .
- Wybrać , „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć odpowiedniej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Możliwe będzie połączenie przedziału czasowego jedynie z posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie.

To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



MINUTNIK KUCHENNY



Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- Dotknąć .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Naciśnij „USUŃ TO”, aby wyłączyć minutnik.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.

OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



CZYSZCZENIE ZA POMOCĄ PIROLIZY

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Dostępne są trzy cykle samoczyszczenia o różnej długości: Wysoki, średni, niski. Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice półek). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejącą, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.
- Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolitycznego czyszczenia piekarnika.
- Wybrać jeden z dostępnych cykli dostosowany do potrzeb użytkownika.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby włączyć wybraną funkcję. Piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia, zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie.



WYCISZ


Dotknąć ikony, aby wyciszyć lub anulować wyciszenie wszystkich dźwięków i alarmów.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony .

Aby dezaktywować blokadę:



- Dotknąć wyświetlacza.
- Przeciągnąć palcem w górę po wyświetlonym komunikacie.



WIĘCEJ TRYBÓW

Aby wybrać tryb szabatu lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.

Tryb szabatu umożliwia działanie piekarnika w trybie pieczenia do momentu jego wyłączenia. Gdy włączony jest tryb szabatu, działa jedynie cykl konwencjonalny. Wszystkie pozostałe cykle pieczenia i czyszczenia są wyłączone. Nie są emitowane ostrzeżenia dźwiękowe, a na wyświetlaczu nie pokazują się zmiany temperatury. W przypadku otwarcia lub zamknięcia drzwiczek piekarnika oświetlenie piekarnika nie włączy się ani nie wyłączy, a elementy grzewcze nie włączą się natychmiast ani nie wyłączą się.

W celu wyłączenia i wyjścia z trybu szabatu nacisnąć  lub , a następnie nacisnąć i przytrzymać ekran wyświetlacza przez 3 sekundy.



PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.



INFO

Do wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Lista z tabeli: przepisy, jeśli nagrzewanie wstępne jest wymagane, temperatura (°C), poziom grilla, czas pieczenia (minuty), akcesoria oraz sugerowany poziom pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Na początku należy stosować najniższe zalecane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco upieczona, należy ustawić wyższe wartości.














KONWENCJONALNE

Elementy grzewcze w górnej i dolnej części komory piekarnika równomiernie podgrzewają wnętrze piekarnika. Należy używać 3. poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz ciast z mokrym nadzieniem należy natomiast używać poziomu 1. lub 2. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy go wstępnie nagrzać. Ta funkcja to najlepszy tryb pieczenia do przygotowywania delikatnych deserów na jednej półce. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Podczas używania dostarczonych blach należy wyjąć z komory piekarnika inne akcesoria, które nie są używane, aby uzyskać optymalne rezultaty i oszczędzać energię.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe. Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach. Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynnych składników używanych do jego produkcji lub delikatniej mieszać ciasto.

Ryba jest gotowa, gdy płetwa grzbietowa łatwo odchodzi. Zaczynać od wybrania najniższej wskazanej temperatury, nawet podczas przygotowywania większych ryb. Ogólnie rzecz biorąc, im większa ryba, tym niższa musi być temperatura i tym dłuższy czas pieczenia.

| Przepis | Nagrzewanie | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|---|-------------|------------------|-----------------------|---|
| Ciasta drożdżowe / biszkopty | Tak | 170 | 30 - 50 |  |
| Ciasteczka / Kruche ciasteczka | Tak | 150 | 20 - 40 |  |
| Ciastka / Muffiny | Tak | 170 | 20 - 40 |  |
| Ptysie | Tak | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| Bezy | Tak | 90 | 110 - 150 |  |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia | Tak | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| Mrożona pizza | Tak | 250 | 10 - 15 |  |
| Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysowego | Tak | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| Lazania/ Tarta/ Zapiekanek makaronowa/ Cannelloni | Tak | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg | Tak | 190 - 200 | 80 - 110 |  |
| Kurczak/królik/kaczka 1 kg | Tak | 200 - 230 | 50 - 100 |  |
| Indyk/gęś 3 kg | Tak | 190 - 200 | 80 - 130 |  |
| Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości) | Tak | 180 - 200 | 40 - 60 |  |


GRILL

Górny element grzejny umożliwia osiągnięcie optymalnych wyników podczas grillowania. Zaleca się umieszczenie potrawy na poziomie 4. lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał skapujący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i wlać do niej około 500 ml wody pitnej. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego czasu pieczenia.

Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz, która będzie zbierała ściekające soki - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

| Przepis | Nagrzewanie | Poziom grillowania | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|---|-------------|---------------------------|-----------------------|---|
| Tost | - | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | 5  |
| Filety / kawałki ryb | - | 2 (Środkowa) | 20 - 30 | 4  3  |
| Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery | - | 2 - 3 (Środkowa - Wysoka) | 15 - 30 | 5  4  |






TURBO GRILL

W przypadku tej funkcji jednocześnie uruchomiony jest górny element grzejny i wentylator.

Zaleca się stosowanie blachy, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na 1. lub 2. poziomie i wlać do niej 500 ml wody pitnej. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu

pieczenia.

Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości bulionu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać mu smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

| Przepis | Nagrzewanie | Poziom grillowania | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|---------------------------|-------------|--------------------|-----------------------|---|
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg | - | 2 (Środkowa) | 55 - 70 | 2  1  |
| Udziec jagnięcy/ golonka | - | 2 (Środkowa) | 60 - 90 | 3  |
| Pieczone ziemniaki | - | 2 (Środkowa) | 35 - 55 | 3  |
| Zapiekane warzywa | - | 3 (Wysoka) | 10 - 25 | 3  |

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody

TERMOOBIEG






















































Okrągły element grzewczy i wentylator są uruchamiane jednocześnie. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza gorące powietrze w piekarniku.

Funkcja „Termoobieg” umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw wymagających tej samej temperatury (np. ryb lub warzyw) na różnych półkach. Wyjąć potrawę, która wymaga krótszego czasu gotowania i pozostawić w piekarniku tę, która wymaga dłuższego czasu gotowania.

Użyć 4. poziomu do pieczenia tylko na jednym poziomie, 1. i 4. poziomu do pieczenia na dwóch, a 1., 3. i 5. poziomu do pieczenia na trzech. Zawsze umieszczać formy do pieczenia na ruszcie. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.

















Aby uzyskać równomierne zarumienienie, należy upewnić się, że wszystkie porcje ciasta są tej samej grubości.

Podczas pieczenia pizzy, nasmarować blachy niewielką ilością tłuszczu, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

| Przepis | Nagrzewanie | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|---|-------------|------------------|-----------------------|---|
| Ciasta drożdżowe / biszkopty | Tak | 170 | 30 - 50 |  |
| | Tak | 160 | 30 - 50 |   |
| Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka) | Tak | 160 - 200 | 35 - 90 |   |
| | Tak | 140 | 30 - 50 |  |
| Ciasteczka / Kruche ciasteczka | Tak | 140 | 30 - 50 |   |
| | Tak | 135 | 40 - 60 |    |
| | Tak | 150 | 30 - 50 |  |
| Ciastka / Muffiny | Tak | 150 | 30 - 50 |   |
| | Tak | 150 | 40 - 60 |    |
| | Tak | 180 - 190 | 35 - 45 |   |
| Ptysie | Tak | 180 - 190 | 35 - 45 * |    |
| | Tak | 90 | 130 - 150 |   |
| Bezy | Tak | 90 | 140 - 160 * |    |
| | Tak | 190 - 230 | 20 - 50 |   |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia | Tak | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Mrożona pizza | Tak | 250 | 10 - 20 |   |
| | Tak | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Tarty słone (warzywna, quiche) | Tak | 180 - 190 | 45 - 60 |   |
| | Tak | 180 - 190 | 45 - 70 * |    |
| Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 |   |
| | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 * |    |
| Lazania i mięso | Tak | 200 | 50 - 100 * |   |
| Mięso i ziemniaki | Tak | 200 | 45 - 100 * |   |
| Ryby i warzywa | Tak | 180 | 30 - 50 * |   |

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

MULTICOOKING

| Przepis | Talerz | Nagrzewanie | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|---|---------------|-------------|------------------|-----------------------|---|
| Ciasteczka | Ciasteczka | Tak | 135 | 50 - 70 |     |
| Tarty | Tarty | Tak | 170 | 50 - 70 |     |
| Pizze okrągłe | Pizza okrągła | Tak | 210 | 40 - 60 |     |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) pieczone warzywa (poziom 4) lazania (poziom 2) kawałki mięsa (poziom 1) | Menu Cook 4 | Tak | 190 | 40 - 120 |     |

PIECZENIE KONWEKCYJNE

Funkcji tej należy używać w przypadku pieczenia quiche'ów i tart warzywnych lub deserów z wilgotnym nadzieniem, takich jak sernik i ciasto z owocami.

Jest także idealna do pieczenia potraw z wysoką zawartością wody. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całym piekarniku. Pomaga to w utrzymaniu stałej temperatury i bardziej równomiernym przyrządzaniu potraw, przypiekając je na wierzchu i pozostawiając soczyste w środku oraz piekąc chrupiące chleby.

Użyć 3. lub 2. poziomu. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania.

Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, należy korzystać z niższej półki i wyłożyć spód pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

| Przepis | Nagrzewanie | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|--|-------------|------------------|-----------------------|---|
| Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka) | Tak | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| Tarty słone (warzywna, quiche) | Tak | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany) | Tak | 180 - 200 | 50 - 60 |  |

MAXI COOKING


Ta funkcja jest bardzo przydatna do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od wielkości potrawy. Piekarnik nie musi być wstępnie nagrzewany.

W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości bulionu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać mu smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Jeśli mięso jest zbyt chude, należy dodać trochę płynu, skropić je tłuszczem lub przykryć go paskami boczku, na przykład.

Jeśli chodzi o obracanie pieczeni, należy upewnić się, że umieszczona jest najpierw skórka do dołu.

| Przepis | Nagrzewanie | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|---|-------------|------------------|-----------------------|---|
| Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg | - | 170 | 110 - 150 |  |

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

TERMOOBIEG ECO

Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

| Przepis | Nagrzewanie | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) | Poziom i akcesoria |
|---|-------------|------------------|-----------------------|--------------------|
| Nadziewane i pieczone kawałki mięsa | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina) | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20-25°C).

Czas wyrastania 1 kg ciasta na pizzę wynosi ok. jednej godziny.

UTRZYMANIE CIEPŁA

Funkcja utrzymania ciepła pozwala na utrzymanie ciepła gotowych posiłków. Zapobiega to tworzeniu się kondensatu i eliminuje konieczność czyszczenia komory pieczenia.




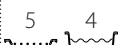

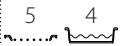

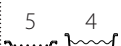
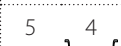


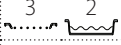


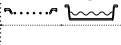
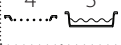









Odradza się utrzymywania gotowego posiłku w ciepłe dłużej niż dwie godziny.

Należy pamiętać, że niektóre potrawy nadal gotują się, gdy są utrzymywane w ciepłe: w razie potrzeby należy je przykryć, aby zapobiec wysuszeniu.

ROZMRAŻANIE

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

TABELA GOTOWANIA COOKASSIST

| Kategorie żywności | | Poziom i akcesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | |
|----------------------------------|-------------------|---|---|--|--|
| ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON | Świeża Lazania |  | 500 - 3000 g | | |
| | Mrożona lazania |  | 500 - 3000 g | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, połączyć sosem beszamelowym i posypać serem | |
| MIEŚO | Wołowina | Pieczeń wołowa |  | 600 - 2000 g | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut |
| | | Hamburger |  | 1,5 - 3 cm | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 3/5 czasu pieczenia. |
| | Wieprzowina | Pieczona wieprzowina |  | 600 - 2500 g | |
| | | Żeberka wieprzowe |  | 500 - 2000 g | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia |
| | Kurczak | Pieczony kurczak |  | 600 - 3000 g | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry |
| | | Filet / Pierś |  | 1 - 5 cm | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia |
| | Dania mięsne | Kebab |  | jeden ruszt | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 1/2 czasu pieczenia |
| | | Kiełbasy i parówki |  | 1,5 - 4 cm | Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia |
| | RYBY | Świeże filety |  | 0,5 - 3 cm | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami |
| | | Mrożone filety |  | 0,5 - 3 cm | |
| Owoce morza grillowane | | Przegrzebki |  | jedna taca | Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką |
| | | Zapiekane małże |  | jedna taca | |
| | | Krewetki |  | jedna taca | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami |
| | | Krewetki koktajlowe |  | jedna taca | |
| WARZYWA | Pieczone warzywa | Ziemniaki |  | 500 - 1500 g | Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami |
| | | Warzywa faszerowane |  | 100 - 500 g każde | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami |
| | | Inne warzywa |  | 500 - 1500 g | |
| | Zapiekane warzywa | Ziemniaki |  | 1 taca | Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami |
| | | Pomidory |  | 1 taca | Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką |
| | | Papryka |  | 1 taca | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, posypać serem |
| | | Brokuły |  | 1 taca | |
| | Kalafior |  | 1 taca | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, połączyć sosem beszamelowym i posypać serem | |
| | Inne |  | 1 taca | | |

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie











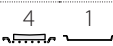

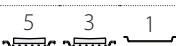


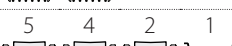









Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

| Kategorie żywności | | Poziom i akcesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | |
|-----------------------------|---|--|---|--|--|
| SŁONE CIASTA | |  2 | 800 - 1200 g | Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem | |
| CHLEB | Bułki |  3 | 60 - 150 g na sztukę | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania | |
| | Bochenek kanapkowy w formie |  2 | 400 - 600 g na każde | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania | |
| | Chleb duży |  2 | 700 - 2000 g | Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia | |
| | Bagietki |  3 | 200 - 300 g na sztukę | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bagietki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania | |
| PIZZA | Pizza na cienkim cieście |  2 | okrągła - taca | Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, używając specjalnej funkcji piekarnika. | |
| | Pizza na grubym cieście |  2 | okrągła - taca | Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę | |
| | Pizza mrożona |  2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 | 1 - 4 poziomy | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na ruszcie | |
| CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE | Biskopt w blasze |  2 | 500 - 1200 g | Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę | |
| | Wyroby piekarnicze i placki z nadzieniem | Ciasteczka |  3 | 200 - 600 g | Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia |
| | | Croissanty (świeże) |  3 | jedna taca | Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia. Przed podaniem pozostawić do ostygnięcia |
| | | Ciasto ptysiowe |  3 | jedna taca | |
| | | Tarta w blasze |  3 | 400 - 1600 g | Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i ułożyć na blasze. Wypełnić marmoladą do pieczenia |
| Strudel |  3 | 400 - 1600 g | Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muszkatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część | | |

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu poczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go (najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe), żeby usunąć osad lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia potraw o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć szmatką lub gąbką.

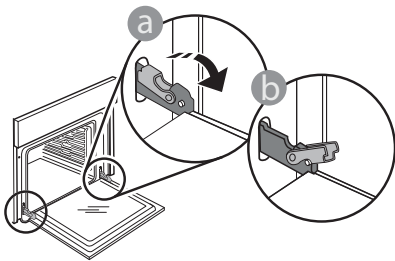
- W przypadku uporczywych zabrudzeń na powierzchniach wewnętrznych zalecamy uruchomienie funkcji automatycznego czyszczenia, aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

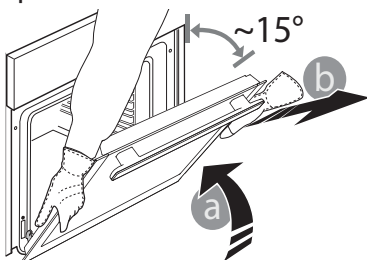
- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

- Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

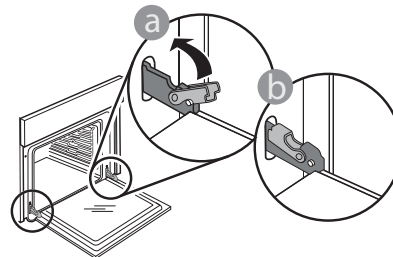


- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

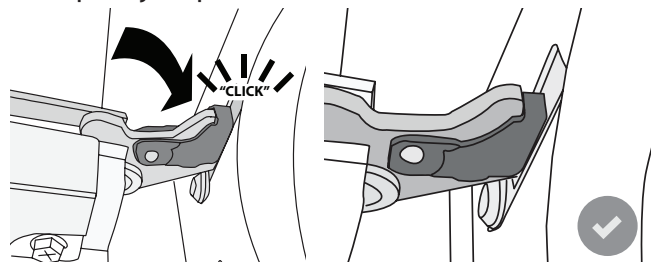


Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

- Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



- Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.







WYMIANA LAMPY

- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
- Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje. |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera. | Awaria piekarnika. | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  , a następnie wybrać „Factory Reset”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane. |
| Zasilanie w domu zostaje wyłączone. | Błąd ustawień poboru mocy. | Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Aby to zmienić, nacisnąć  , wybrać  „Więcej trybów” i następnie Wybrać „Moc”. |
| Ta funkcja nie jest dostępna w trybie demo. | Tryb demonstracyjny jest uruchomiony. | Nacisnąć  , dotknąć  „Info” i wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny” , aby wyjść. |
| Nie można otworzyć drzwiczek. | Wykonywany jest cykl czyszczenia. | Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

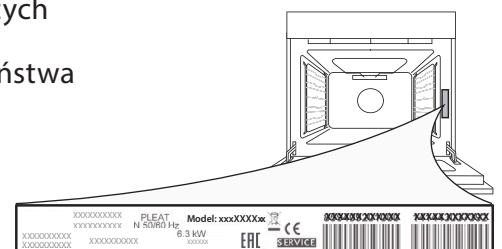
WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku wszelkich problemów z działaniem należy skontaktować się z Centrum Obsługi Technicznej Franke. Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Należy podać:

- typ usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.) na tabliczce znamionowej, umieszczony na prawej krawędzi komory piekarnika (widoczny po otwarciu drzwiczek piekarnika).

Kontaktując się z naszym Centrum Serwisowym, prosimy o podanie kodów znajdujących się na tabliczce znamionowej Państwa produktu.



Make
it
Wonderful

www.franke.com

FRANKE

EN DE FR IT ES PT PL

400011530414

